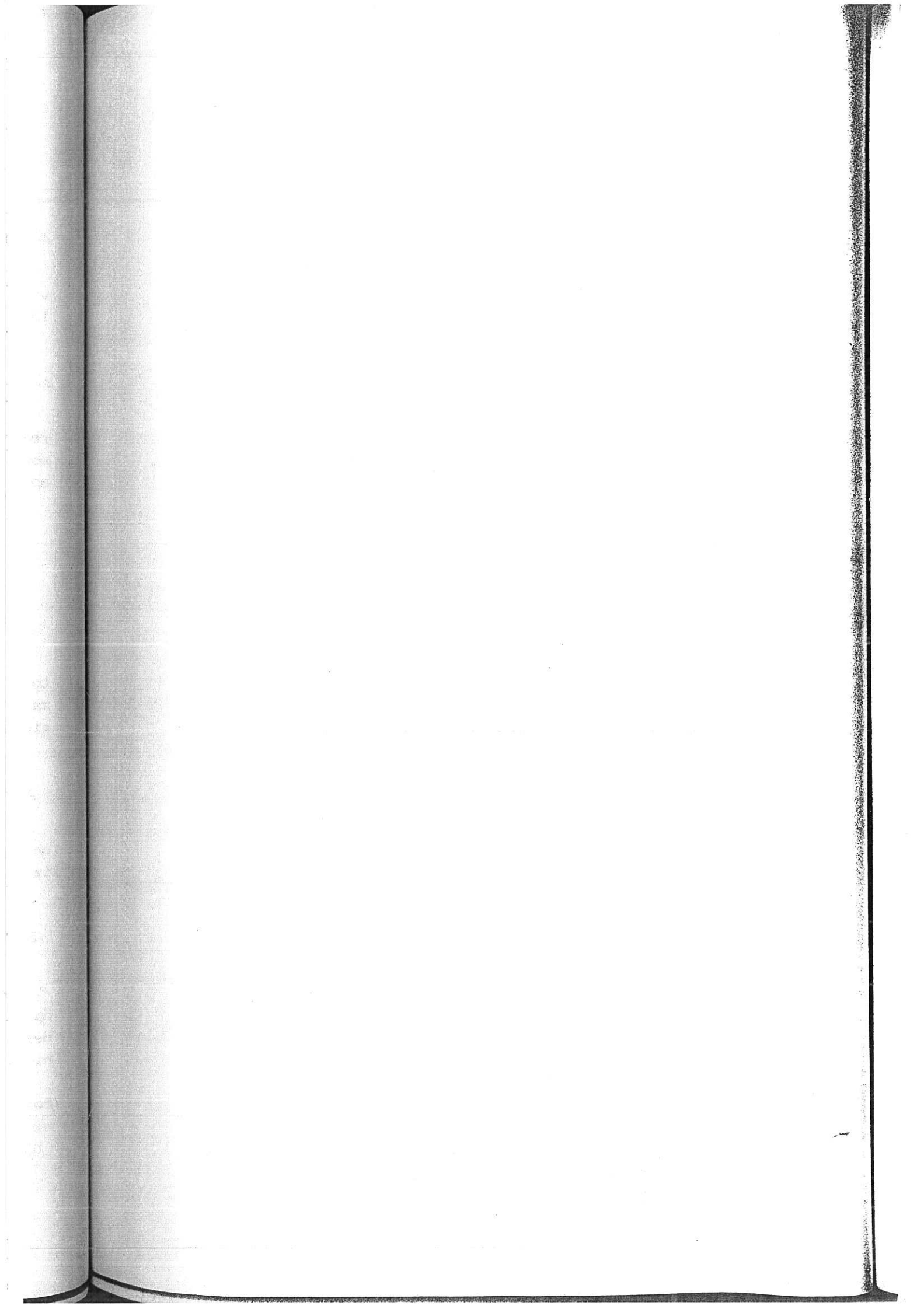
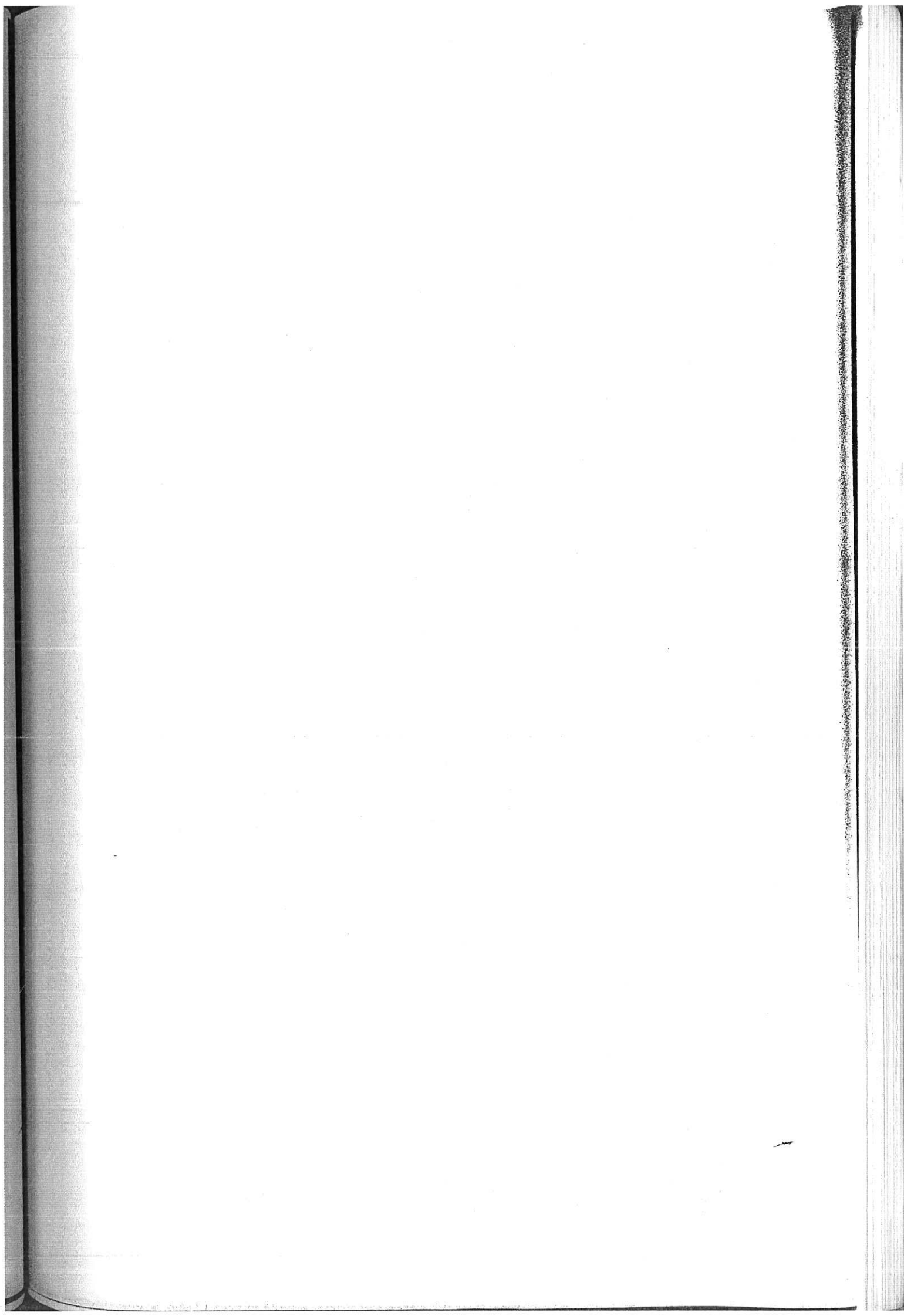


T I T O L O I I I

IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA

Acque, Suolo, Aria, Rumore e vibrazioni, Radiazioni
elettromagnetiche non ionizzanti, Radiazioni ionizzanti,
trattamenti antiparassitari, Attività varie.





3.1. - A C Q U E

3.1.1. - 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 Integrazioni e modifiche delle leggi n. 171/73 e n.ro 319/76 in materia di tutela delle acque dall'inquinamento,
- D.F.R. N. 691/82 Attuazione della direttiva CEE n. 75/439 relativa alla eliminazione degli oli usati.
- 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.

3.1.2. - 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' parimenti vietato usare i pluviali come canale 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 qualora siano fonte di inconveniente igienico.

3.1.3. - Deflusso delle acque

E' vietato far defluire liberamente acque di rifiuto 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 alcun modo il normale deflusso delle acque sotterranee.

E' pure vietato sbarrare 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 ostacolano il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo 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 specificatamente 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 disinfezione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti. Le acque stagnanti nel territorio del Comune debbono essere prosciugate a cura della proprietà dei terreni interessati.

3.1.4. - Procedure per l'autorizzazione allo scarico.

La domanda di autorizzazione, da presentare unitamente alla domanda di concessione edilizia per i nuovi insediamenti e per quelli soggetti ad ampliamento, ristrutturazione o modifiche, che comportino variazioni qualitative e quantitative dello scarico, deve essere conforme ai modelli riportati in allegato.

3.1.5. - Pubblica fognatura

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

Ai fini dell'individuazione delle pubbliche fognature valgono le disposizioni contenute nell'allegato 4 della delibera del Comitato dei Ministri 4.2.1977, nella delibera del Comitato dei Ministri del 30.12.1980 e nel titolo IV della Legge Regionale Emilia Romagna 29.1.1983, n.7.

Presso il Comune e il Consorzio che gestisce il pubblico servizio è 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.

3.1.6. - Modalità di smaltimento degli affluenti e dei fanghi biologici provenienti da fosse settiche o biologiche.

Lo smaltimento degli affluenti provenienti da fosse settiche o da fosse imhoff per subirrigazione è consentito soltanto se i terreni di drenaggio, distano almeno 20 metri da abitazioni e almeno 30 metri da pozzi freatici, salvo maggiori distanze ritenute necessarie in casi specifici e motivati dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

Lo smaltimento di fanghi biologici deve essere specificatamente autorizzato dal Sindaco sentito il parere del Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.L..

3.1.7 - Pozzi neri a perfetta tenuta: caratteristiche

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

- a) impermeabilità assoluta;
- b) ubicazione in terreno libero, a valle dei pozzi, tubature o serbatoi di acqua potabile, ad una distanza dalle fondazioni e muri perimetrali degli edifici non inferiore a 50 cm., con interposizione di argilla o altro materiale impermeabile;
- c) essere provvisti di adeguato sistema di sfiato.

3.1.8. - Trasporto dei liquami e delle acque reflue

Il trasporto dei liquami e delle acque reflue è regolamentato dalla L.R. n. 7/1983 (Titolo III).

Tutti i trasportatori di liquami, acque reflue, fanghi di pozzi neri e 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 cause di danni igienico-sanitari e ambientali.

3.1.9. - 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.

3.2. - S U O L O

3.2.1. - Igiene del suolo - Riferimenti legislativi

Tutte le norme sull'igiene del suolo si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello statale e regionale e si intendono valide fino all'emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale e per quanto non diversamente disposto dal D.P.R. N. 915/1982 e dalla deliberazione del Comitato Interministeriale pubblicata sul supplemento ordinario alla G.U. N. 253 del 13.9.1984.

3.2.2. - Pulizia del suolo

Coloro che, per qualsiasi titolo, ne hanno l'uso, sono tenuti a provve

dere solidariamente alla pulizia delle aree, degli spazi, dei viali, dei cortili, dei passaggi di ragione privata che li fronteggiano.

I concessionari di suolo pubblico provvedono alla pulizia delle aree avute in concessione.

3.2.3. - Smaltimento di liquami zootecnici: procedure per l'autorizzazione.

Per ottenere l'autorizzazione allo spandimento agronomico dei liquami di origine zootecnica, nei casi in cui la fertirrigazione è ammessa dalle presenti norme, occorre che l'interessato presenti un dettagliato Piano di smaltimento nel quale risultino specificati:

a) generalità e caratteristiche del soggetto richiedente: dovranno essere inoltre forniti i dati strutturali dell'allevamento (numero capi allevati e/o allevabili, superficie coperta dalle stalle e superficie utile e di servizio...), il tipo di pulizia adottato;

b) localizzazione dei bacini di accumulo dei liquami e relative caratteristiche;

c) specificazione dei terreni agricoli destinati a ricevere lo spandimento dei liquami, con l'indicazione della loro estensione e localizzazione, della loro individuazione catastale e della loro attuale utilizzazione agricola;

d) generalità e caratteristiche di ciascun titolare dei terreni destinati a ricevere lo spandimento dei liquami;

e) atto unilaterale d'obbligo di ciascun titolare dei terreni destinati a ricevere lo spandimento dei liquami con il quale il titolare si impegna a ricevere sul proprio terreno lo spandimento dei liquami fertilizzanti nella misura e secondo le modalità stabilite dal Piano di smaltimento di cui al presente articolo. Tale atto d'obbligo può essere a termine: allo scadere dello stesso, come pure nel caso che questo non venga rispettato o che vengano comunque modificate le condizioni previste dal Piano di smaltimento, l'autorizzazione allo spandimento agronomico dei liquami si intende revocata e si applicano i provvedimenti previsti dalla Legge n° 319/76;

f) modalità di spandimento dei liquami sui diversi terreni a ciò destinati, nel rispetto delle quantità massime ammissibili;

g) modalità e trasporto del liquame dal lagone al terreno destinato allo spandimento;

h) colture in rotazione su diversi terreni destinati allo spandimento;

i) periodicità delle operazioni di spandimento in rapporto alle colture in rotazione sui terreni a ciò destinati.

Il piano di smaltimento dei liquami è allegato all'autorizzazione allo scarico rilasciata ai sensi della legge n. 319/76: qualunque modifica so-

stanziale al Piano di smaltimento comporta la sospensione dell'autorizzazione suddetta.

Il Piano di smaltimento deve essere rinnovato in tutti i casi di modifica dei terreni destinati allo spandimento, con riferimento sia alla loro proprietà sia alla loro ubicazione, sia alla loro estensione.

3.2.4. - Norme generali per lo smaltimento sul suolo dei liquami zootecnici

I siti idonei allo spandimento sul suolo sono riportati nel Catasto degli scarichi previsti dalla lett.a) ; dell'articolo 9 della Legge regionale 1/2/1983 N. 9.

Le quantità di liquame per ettaro fissate dall'art.30 e dal punto 2 dell'art.16 della Legge regionale n.7/1983 possono essere modificate dal Comune, in relazione alle caratteristiche chimico-fisiche ed idrogeologiche del suolo e del sottosuolo, alla natura delle coltivazioni, alle caratteristiche qualitative del liquame.

Il Comune nel rilasciare l'autorizzazione allo scarico deve tenere conto delle norme contenute nel Piano Comprensoriale di zonizzazione agricola e nel Piano Regolatore Generale.

Qualora lo spandimento sia previsto anche su terreni di Comuni limitrofi, il titolare dello scarico deve presentare la domanda di autorizzazione a tutti i Comuni interessati specificando la sede dell'insediamento.

Il Comune in cui ha sede l'insediamento rilascia l'autorizzazione allo scarico sentiti gli altri Comuni interessati che pure devono rilasciare la prescritta autorizzazione.

I terreni individuati per lo smaltimento non possono distare più di 5 Km. dalla sede dell'insediamento.

3.2.5. - Costruzione di bacini di accumulo

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

La distanza massima fra il bacino e l'edificio o gli edifici di ricovero degli animali non può risultare superiore a 1 Km., misurandola a partire dal piede esterno del relativo argine.

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

Per il calcolo si applicano i seguenti parametri:

a) Allevamento suini

- a mq. 1.25 di superficie utile di box dell'allevamento, corrisponde 1 capo suino equivalente;
- a 1 capo suino equivalente corrisponde un apporto annuo di 9,0 mc. di liquame; in presenza di documentate ed efficaci tecniche di riduzione del consumo d'acqua nella pulizia degli allevamenti, l'apporto annuo per capo equivalente può anche essere computato in misura ridotta, ma comunque non inferiore a 4 mc. per capo equivalente.

b) Allevamenti bovini

b.1) Per le stalle a stabulazione fissa:

- Dimensioni:

platea = mq. 4.00 x capo bovino adulto (peso medio 5-5,5 qli)

pozzo nero = mc. 2,00 x capo bovino adulto.

Allorché la quota del piano base dell'elevatore per il letame risulti superiore di almeno 1,50 m. alla quota della platea della concimaia si può diminuire la superficie di 1/4. In ogni caso dovrebbe essere evitata qualsiasi dispersione secondo quanto previsto dal punto 2.4.4.

b.2) Stabulazione libera su lettiera permanente:

- a 6 mq. di lettiera corrisponde un capo adulto di 5-5,5qli. Deve essere prevista una vasca di cemento armato (a perfetta tenuta) di almeno mc. 0,75 per capo bovino adulto per le asportazioni delle deiezioni. Dove non sia possibile un immediato utilizzo dello stallatico, deve essere prevista la costruzione di una platea esterna per lo stoccaggio e la completa maturazione dello stesso, dimensionata in ragione di 1 mq. per capo adulto.

b.3) Stabulazione libera a cuccetta.

In tale tipo di allevamento deve essere prevista, come struttura di stoccaggio, una vasca per l'accumulo delle deiezioni solide e liquide di dimensioni pari a 3 mc. per posto cuccetta; la cubatura può essere modificata a seconda del clima e delle condizioni che determinano il coefficiente piovosità/evaporazione.

b.4) Stabulazione libera su grigliato per capi da carne.

Superficie utile = 0,5 mq/q.le di carne; (capi 3-4 qli).

Deve essere prevista una vasca per il contenimento delle deiezioni solide e liquide in ragione di almeno 5 l/giorno per q.le di peso vivo oppure 2,50 mc per capo bovino adulto.

c) Capi equivalenti

C.1) Bovini

Capi grossi da latte	quintali 5
Capi da rimonta	quintali 3
Vitelloni in grasso	quintali 3
Vitelloni carne bianca	quintali 1

C.2) Suini

Scrofe con piccoli in produzione	quintali 4
Verri	quintali 2,5
Ingrasso	quintali 0,8
Suino leggero	quintali 0,7

C.3) Avicoli

Galline ovaiole	Kg. 2
Polli	Kg. 1

C.4) Conigli

Fattrici	Kg. 4
Ingrasso	Kg. 2

C.5) Ovini

Pecora	Kg. 50
--------	--------

C.6) Equini

Stalloni e fattrici	quintali 7
Puledri	quintali 2

3.2.6. - Tecniche costruttive dei bacini di accumulo

Nella costruzione dei lagoni o del lagone di accumulo, devono essere rispettate le seguenti regole costruttive:

- a) la capienza massima di ciascun lagone non può in ogni caso superare i 5.000 mc;
- b) la superficie massima compresa entro la sommità degli argini non può per ciascun lagone, superare i 3.000 mq;
- c) la profondità massima dello scavo rispetto al piano di campagna, non può superare i m. 2;
- d) l'altezza massima delle arginature, rispetto al piano di campagna, non può superare i m. 1,5;
- e) il battente del liquame contenuto nel bacino non può, in ogni caso, superare i m. 3;

f) lungo tutto il perimetro del lagone devono essere messe in atto apposite protezioni e precisamente:

- recinzione di sicurezza, di tipo trasparente, realizzato in materiale leggero e di altezza non inferiore a m.1,2 e non superiore a m.1,8;

- alberature di protezione ambientale, realizzate con essenze idonee di alto fusto, ovvero da frutto allevate a palmetta, scelte fra quelle tipiche della zona, costituita da un doppio filare di alberi disposti in quinconce a non più di metri 5 l'uno dall'altro, posta ad una distanza compresa fra i 5 e i 10 metri dal piede esterno dell'argine del lagone;

- fosso di guardia, posto immediatamente tutto intorno al piede esterno dell'argine, fra la recinzione e l'alberatura, con funzioni frenanti, avente profondità non inferiore a m.0,5 e sezione utile non inferiore a mq. 0,3;

g) l'assoluta impermeabilità del lagone, tanto per quanto riguarda il fondo come per quanto le sponde, deve essere garantita con tecniche adeguate alla natura del terreno su cui è ubicato e con cui è costruito il lagone; la verifica delle condizioni di impermeabilità viene effettuata mediante determinazioni geotecniche e litologiche.

Prima della costruzione dei lagoni di accumulo, occorre procedere alle apposite determinazioni geotecniche e litologiche mediante rilevamenti, studi e sondaggi svolti a determinare:

- la litologia dei terreni destinati ad ospitare il lagone, con esame granulometrico secondo le Norme UNI-CNR, condotto sino ad una profondità non minore di m 4 al di sotto del fondo del lagone di progetto e comunque sino ad una profondità di almeno m 2 entro il primo strato litologico limo-argilloso;

- la permeabilità degli strati litologici sottostanti il lagone in base al diametro efficace delle particelle;

- la classificazione delle terre impiegate per la costruzione del lagone, sia per il fondo che per gli argini, con particolare riferimento alla loro granulometria, permeabilità, limite liquido, limite plastico e limite di ritiro, determinando di conseguenza le operazioni di stabilizzazione e compattazione eventualmente necessarie, lo spessore degli strati secondo cui occorre stendere il materiale, gli eventuali strati impermeabili aggiunti, nonché l'angolo di scarpa delle arginature; nel caso in cui siano necessari strati impermeabili aggiuntivi sul fondo e sugli argini, andrà determinata qualità, spessore e messa in opera di tali strati.

Inoltre, ove necessario, l'Amministrazione Comunale può richiedere, a corredo della domanda per la concessione della costruzione del lagone, apposite determinazioni riguardanti:

- le caratteristiche idrogeologiche, idrologiche, freaticometriche e piezometriche del piano acquifero al di sotto del fondo del lagone di progetto, quali profondità, potenza, andamento, chimismo, alimentazione;

- il censimento dei pozzi presenti in un intorno del lagone di progetto costituito da un inviluppo pari ad un raggio di almeno 1.000 metri a valle del lagone (rispetto al senso di deflusso della falda) e di almeno 500 metri a monte e sui lati del lagone stesso;

- l'individuazione di alcuni fra i pozzi suddetti che possano servire al controllo periodico delle caratteristiche chimiche delle acque.

Tutte le determinazioni di cui al presente punto 3.2.7. devono essere effettuate a cura del richiedente mediante indagini svolte da tecnici professionalmente competenti, ed i risultati o le relative documentazioni devono essere allegati alla richiesta di concessione edilizia per la costruzione del lagone.

3.2.7. - 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 delle deiezioni.

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

Qualunque variazione o modifiche 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.

3.2.9. - Nettezza urbana

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, 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.

Le questioni inerenti i rifiuti speciali e quelli tossici e nocivi sono regolate dalle disposizioni contenute nella deliberazione del Comitato Interministeriale citate nel precedente p.3.2.1. e da eventuali disposizioni del Sindaco.

E' vietato spargere, depositare in recipienti aperti, od accumulare sul suolo pubblico o negli spazi o terreni privati immondizie, sostanze putrescibili, materiali infetti o capaci di svolgere emanazioni insalubri o moleste.

Le aree scoperte entro il perimetro dell'abitato debbono essere idoneamente recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, residui industriali o materiali od oggetti o scorie di qualsiasi natura.

E' proibito l'impianto di scarichi non controllati.

Gli scarichi controllati devono essere realizzati con l'osservanza delle prescrizioni.

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 sezione 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 o di altri materiali che possono originare fumi od esalazioni tossiche o moleste.

3.2.10. - Detenzione di rifiuti putrescibili - Divieto di carne di caduta.

I titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi 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.

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 di abitazione è vietata la costruzione delle canne di caduta delle immondizie.

3.2.11. - Immondezzai

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 non superiori a m³.1,5.

L'immondezzaio dovrà essere protetto da copertura metallica atta ad impedire l'afflusso di acque piovane e provvisto di tubo esalatore. Dovrà distare almeno 50 m dai pozzi e dai depositi o serbatoi di acqua potabile ad almeno 20 m dalle finestre e porte dei locali di abitazione e lavoro.

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 immondezzai.

Lo smaltimento può avvenire esclusivamente per utilizzazione agricola o per interramento o per consegna convenuta al servizio di nettezza urbana.

3.2.12. - Pulizia indumenti, tappeti e stenditoi di biancheria

E' vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti od altri oggetti d'uso domestico come pure esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, quando ciò possa arrecare danno o molestia al vicinato o ai passanti.

3.3. A R I A

3.3.1. - 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, e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale, per quanto non diversamente disposto.

- R.D. n. 147/1927 Approvazione del regolamento speciale per l'impiego di gas tossici;
- D.M. 6.2.1935 Approvazione del prospetto contenente l'elenco di gas tossici riconosciuti ai sensi del R.D.n.147/1927;
- Legge n. 615/1966 - Provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico.
- D.P.R. n. 1391/1970 - Regolamento d'attuazione della Legge 615 per gli impianti domestici;
- D.P.R. n. 322/1971 - Regolamento d'attuazione della Legge 615 per gli impianti industriali;
- D.P.R. n. 323/71 - Regolamento attuazione della L. 615 per i veicoli diesel
- Legge n. 437/1971 - Inquinamento atmosferico causato da motori
- Legge regionale n. 21/1981: Norme su competenze composizione e funzioni CRIAER
- D.P.R. N. 400/1982: Tenore in zolfo di combustibili liquidi
- D.P.R. N. 691/1982: Attuazione della direttiva CEE N.75/439 relativa alla eliminazione degli olii usati.
- DPCM 28.3.1983: Limiti massimi di accettabilità delle concentrazioni e di esposizione nell'ambiente esterno.

3.3.2. - 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. 22.12.70 N.1391 e con D.P.R. 8.6.1982 n.400 per i Comuni insediati in zona A e B di cui all'art.2 della legge 615/1966.

Chi intende impiegare per gli impianti superiori alle 30.000 K cal/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.

3.3.3. - Impianti produttivi e di servizio

Per la costruzione, l'attivazione e la conduzione degli impianti con emissioni in atmosfera, si applicano le norme di cui alla Legge 13.7.1966, n. 615 e successive modificazioni e al D.P.R. 15 aprile 1971 n.322 e le prescrizioni del Comitato Regionale contro l'inquinamento atmosferico. Restano fatti salvi i provvedimenti dell'Autorità Sanitaria a mente degli artt. 215 e 217 del T.U. LL.SS. 27.7.1934 N. 1265.

A mente della Legge Regionale 17.8.1981 N.21, il Sindaco può chiedere l'assoggettamento alla stessa disciplina per insediamenti artigianali, commerciali o di servizio, nonchè l'assoggettamento alle stesse discipline per gli stabilimenti industriali che diano luogo ad emissioni inquinanti in atmosfera, indipendentemente dalla loro ubicazione.

3.3.4. - Attività che usano solventi organici

Tutte le attività produttive o di servizio che usano solventi organici in modo continuato nel proprio ciclo lavorativo debbono effettuare tali lavorazioni in ambiente confinato, questo deve essere dotato di idoneo impianto di aspirazione ed espulsione dell'aria all'esterno senza provocare molestia o danno al vicinato.

In particolare le attività di autocarrozzeria, quelle adibite prevalentemente a verniciatura e quelle di produzione di vetroresina, debbono dotare gli scarichi di filtri per il materiale particolato, tali scarichi debbono avvenire ad un'altezza superiore alla massima degli edifici circostanti in un raggio di metri 30 ed in modo che venga favorito l'innalzamento meccanico e fisico del pennacchio.

Ai medesimi accorgimenti dovranno essere uniformati gli scarichi degli impianti di deodorazione, delle macchine contenenti ammoniaca, sostanze gassose o facilmente vaporizzabili.

Il Sindaco, sentito il parere del Servizio di I.P., può ordinare l'adozione di impianti di abbattimento dei solventi nei casi di pericolo, danno o molestia e può richiedere al CRIAER di fissare limiti alle emissioni secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

3.3.5. - Serbatoi 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. 17.12.1977 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 vassche 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 o vapori. Dovrà inoltre essere evitata qualsiasi fuoriuscita di liquido o vapori tramite sistemi di polmonazione in cisterna.

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

- estintore a mano contenente idonei prodotti estinguenti;
- maschera 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 barico e bicarbonato di sodio);

3. bombole di ossigeno portatile;

4. occhiali protettivi di laboratorio.

3.4.

3.3.6. - 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 e al di sopra del tetto della cabina.

3.3.7. - 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 nocumento 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 e segg. del D.P.R. 420 del 30.6.1959 e dal D.P.R. N.915/1982 e successive integrazioni e modificazioni.

3.4. RUMORE E VIBRAZIONI

3.4.1. - Campo di applicazione

Il presente articolato è valido fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

Le definizioni, i limiti, le valutazioni e modalità operative sono quelle contenute nel presente regolamento.

La valutazione dell'inquinamento acustico si esegue nel luogo, nel momento e nelle condizioni in cui di norma si manifesta il disturbo.

3.4.2. - Definizione e modalità di misura

Il livello di rumorosità va espresso in livello sonoro equivalente con ponderazione "A" misurato o calcolato ed eventualmente corretto come in 9.4 e 9.5 e riferito all'intero periodo in esame (diurno, intermedio, notturno).

1. EQLA

Si definisce livello equivalente "EQLA" il livello sonoro costante corrispondente ad un livello sonoro variabile ponderato "A" durante l'intero periodo in esame (diurno, intermedio o notturno).

2. EQLAT

Si definisce livello equivalente parziale "EQLAT" il livello sonoro costante corrispondente ad un livello sonoro variabile ponderato "A", durante il periodo di osservazione e misura.

3. EQLAN

Si definisce livello equivalente corretto "EQLAN" il livello sonoro costante corrispondente ad un livello sonoro variabile ponderato "A", durante il periodo di osservazione e misura, penalizzato come in 9.4 e/o in 9.5 per la presenza di rumori impulsivi e/o a banda stretta; la penalizzazione si applica per il solo tempo in cui sono effettivamente presenti detti fenomeni.

4. Rumore residuo

E' il livello equivalente, ponderato "A", misurabile in assenza della sorgente in esame.

5. Condizioni meteorologiche

Le misure non devono di norma essere effettuate in condizioni meteorologiche limite: umidità superiore al 90%, pioggia, nebbia, neve anche al suolo.

6. Strumenti di misura.

Tutti gli strumenti devono essere di precisione: classe 1[^] delle norme IEC 651.

Lo strumento di misura deve essere posizionato da metri 1.2 a metri 1.5 dal suolo.

La misura può essere continua o per campionamento e deve essere rappresentativa del fenomeno che si vuole valutare.

7. Misure in ambienti confinati

Le misure all'interno devono essere effettuate al centro del locale disturbato, ad almeno un metro dalle pareti e 1.5 metri da eventuali finestre aperte.

Il livello di rumorosità è dato dalla media aritmetica delle misure effettuate in tre punti distanti circa un metro uno dagli altri.

Le finestre devono essere aperte o chiuse a seconda di come di solito sono tenute nel momento di disturbo.

8. Misure all'esterno.

Le misure all'esterno (cortili, giardini, etc.) devono di norma essere

effettuate ad almeno 3,5 metri da pareti riflettenti.

Deve essere utilizzato l'apposito schermo antivento per il microfono. In caso di velocità del vento superiore a 4 mt./sec. le misure non possono essere effettuate.

9.1 Rumore stabile

Il livello sonoro, misurato con costante di tempo slow, subisce fluttuazioni nel tempo inferiori a 3 dBA attorno ad un valore medio costante: si misura con fonometro dotato di ponderazione A, con costante di tempo slow.

Il livello medio misurato corrispondente all'EQLA.

9.2 Rumore di livelli variabili

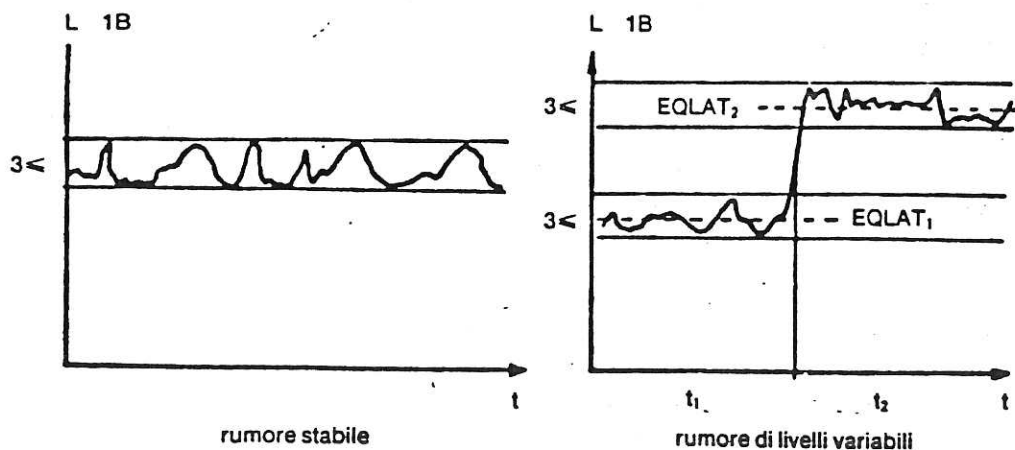
E' costituito da una serie di rumori stabili a diversi livelli, dei quali si conosce la durata. Si misura il livello equivalente EQLAT, per un tempo rappresentativo, con uno strumento integratore. Se non è disponibile uno strumento integratore, si misurano i diversi livelli come in 9.1 e, con cronometro, le relative durate. Con la seguente formula si calcola l'EQLA.

$$EQLA = 10 \log_{10} \left| \frac{1}{T} \left\{ t_i \cdot 10^{EQLAT_i/10} \right\} \right|$$

dove T = tempo totale del periodo in esame

EQLAT_i = livello sonoro equivalente misurato nel tempo t_i.

Esemplificazione grafica



9.3 Rumore aleatorio o casuale

Presenta una completa irregolarità nelle sue modalità di emissione: durata pause.

Per valutare questo tipo di rumori è necessario uno strumento integratore: in mancanza di questo strumento può essere utilizzato un fonometro normale: si misura il livello minimo e, approssimativamente, il livello medio; questo tipo di misura è solo indicativo e, nei casi dubbi, deve essere ripetuta la misura con idoneo strumento integratore.

9.4 Rumori impulsivi

E' da considerare impulsivo un rumore quando si verificano tutte le seguenti condizioni:

- presenza di un significativo numero di eventi sonori di elevata energia acustica, caratterizzati da una rapida variazione del livello di pressione sonora rispetto a quella di fondo;
- ciascun impulso ha una durata inferiore a 1 secondo;
- l'intervallo di tempo che intercorre tra due impulsi successivi è maggiore o uguale a 0,2 secondi;
- la differenza misurata su singoli impulsi rappresentativi, tra il livello sonoro pesato "A" con la costante di tempo "impulse" e livello sonoro pesato "a" con la costante di tempo "slow" è ≥ 4 :

$$K_i = L \text{ (dBA)} - (\text{dBAS}) \geq 4$$

Quando si sospetta la presenza di un rumore impulsivo si procede alla verifica delle suddette condizioni in caso positivo, il livello equivalente corretto EQLAN è dato da:

$$\text{EQLAN} = \text{EQLAT} + K_i$$

9.5 Rumori a banda stretta

Un rumore in cui il livello di una banda di ottava supera di 5 dB o più il livello delle due bande adiacenti si considera come rumore a banda stretta o tono puro.

Quando si sospetta la presenza di un tono puro, si procede all'analisi in frequenza, per bande d'ottava; in caso positivo, il livello equivalente corretto è dato da:

$$\text{EQLAN} = \text{EQLAT} + 5$$

3.4.3. - Limiti delle immissioni sonore

1. limiti delle immissioni sonore in relazione alla zonizzazione urbana e del territorio.

I livelli sonori equivalenti nominali ammissibili valutati all'esterno sono diversi a seconda della collocazione urbanistica del punto disturbato.

Si identificano 5 tipi di zona così indicati:

Zona 1: Aree ad uso Istituto di Cura, ricovero e degenza ed aree rurali,

Zona 2: Aree ad insediamenti prevalentemente residenziali,

Zona 3: Centro urbano ed aree prevalentemente interessate ad affari, negozi, uffici pubblici,

Zona 4: Residenze urbane con piccole industrie od attività artigianali o con strade a forte traffico,

Zona 5: Aree prevalentemente industriali.

2. Livelli sonori equivalenti nominali ammissibili.

I livelli sonori equivalenti nominali ammissibili all'esterno, per le zone definite ed in relazione alle fasce orarie indicate sono:

Valori di EQLA ammissibili			
Zona	Diurno dalle alle	Intermedio dalle alle	Notturno dalle alle
I	VB + 0	VB - 5	VB - 10
II	VB + 5	VB + 0	VB - 5
III	VB + 10	VB + 5	VB + 0
IV	VB + 15	VB + 10	VB + 5
V	VB + 20	VB + 15	VB + 10

Il livello o valore base VB è fissato in dB (*)

3. Immissioni sonore all'interno di edifici.

I limiti di cui alla tabella del punto 2 sono ridotti per misure al-

(*) Questi limiti devono anche essere un punto di riferimento importante nella pianificazione del territorio.

Il valore VB (Valore Base) deve essere stabilito dal Sindaco, in base alle caratteristiche peculiari del territorio del Comune (urbanizzazione, traffico, turismo, etc.), delle abitudini della popolazione e sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. di appartenenza e deve essere fissato entro l'intervallo 35-50 dBA. Allo stesso modo deve essere fissata la durata dei tre periodi (diurno, intermedio, notturno). L'intermedio può non esistere o essere pomeridiano (es. dalle 13 alle 15) o serale (es. dalle 19 alle 23) o anche sia serale che pomeridiano. Il periodo notturno potrà iniziare, a seconda delle località, dalle 22 alle 24 e terminare dalle 6 alle 7 e non potrà essere inferiore alle 7 ore continuative.

l'interno di edifici, di 5 dB da finestre aperte di 10 dB per finestre semplici chiuse, di 15 dB per finestre doppie chiuse. Il limite inferiore non è mai, comunque, minore di 20 dBA.

4. Criterio relativo di valutazione

Questo criterio si basa sulla misurazione del divario Δ EQLA esistente tra il livello del rumore residuo (cioè il livello di rumorosità ambientale in assenza della causa disturbante) ed il livello di rumore ambientale quando è attivata la sorgente sonora disturbante.

Le rispettive misure si eseguono durante fasce orarie omogenee e per tempi significativi.

Come margini di tollerabilità di tali Δ EQLA, in riferimento ad una scala di reazione statistica della comunità esposta, si assumono i valori di + 5 dBA per la fascia diurna e di + 3 dBA per le fasce intermedia e notturna.

Questo metodo è utile per confrontare la scelta dei limiti dalla tabella di cui al punto 2 e in casi particolari che non sia possibile valutare diversamente.

E' altresì utile per evitare che cause specifiche di disturbo alterino bruscamente il livello di comfort consuetudinario.

5. Limiti di tetto superiore

Sono fissati come limiti di tetto superiore, che non devono mai essere superati, di EQLA misurato in ambienti confinati: a finestre aperte 60 dBA; questi limiti devono essere ridotti di 5 dB nel periodo intermedio e di 10 dB nel periodo notturno.

6. Individuazione della zona urbanistica del punto disturbato.

Il servizio di Igiene Pubblica, tenuto conto del P.R.G., della situazione di fatto esistente e dei risultati forniti dal "criterio relativo", stabilisce la zona urbanistica del punto disturbato.

3.4.4 - Valutazione

Per la valutazione finale sul rumore nella relazione devono essere riportati:

- Descrizione della zona e del punto disturbato,
- Descrizione della sorgente imputata del disturbo e attività cui è connessa;
- Data, ora e luogo della misura,
- Strumentazione utilizzata,
- Descrizione del rumore, del suo andamento nel tempo ed eventuali caratteristiche spettrali e di impulsività,
- Tipi di misure effettuate e loro durata,
- Risultati delle misure specificando in particolare:

- a. l'EQLA misurato o calcolato,
- b. eventuali correzioni per rumori a banda stretta o impulsivi; per rumori a banda stretta riportare una tabella o il grafico delle analisi in frequenza,
- c. livello del rumore residuo e incremento causato dalla sorgente imputata del disturbo, quando misurabili,
 - Limiti applicabili per la zona in questione,
 - Valutazione del disturbo,
 - Eventuali soluzioni proponibili.

3.4.5. - 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 e 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).

3.5. - RADIAZIONI ELETTROMAGNETICHE NON IONIZZANTI

3.5.1. - Inquinamento elettromagnetico.

1. Generalità.

Le presenti norme valgono per gli apparati in grado di creare campi elettromagnetici in spazi aperti o confinati. I limiti indicati hanno lo scopo di impedire l'insorgere di effetti nocivi negli individui della popolazione. Sono escluse dal campo di applicazione le persone esposte per motivi diagnostici o terapeutici.

2. Definizioni

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

3. La sorveglianza fisica è l'insieme dei dispositivi, degli esami, delle valutazioni, delle misure che realizzano la protezione sanitaria della popolazione.

3.5.2. - 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^2)	Limiti campo elettrico (V/m)	Limiti campo magnetico (A/m)
da 300 KHZ a 3 MHz	5	45	0,11
da 3 MHz a 300 GHz	1	20	0,05

Le misure di potenza si intendono eseguite in condizioni di "campo lontano", ossia lontano dalla sorgente. In caso di "campo vicino", i limiti da rispettare sono quelli previsti per campo elettrico e campo magnetico.

3.6. - RADIAZIONI IONIZZANTI

3.6.1. - Riferimenti legislativi

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

1) D.P.R. n. 1303 del 5.12.1969

Definisce le attività e le dosi che sono soggette al D.P.R.185/1964.

2) D.P.R. n.1428 del 24.9.1968

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

3. D.M. 27.7.1966

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.

4. D.M. 6.6.1968

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

5. 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. n.

185/1964.

6. D.M. 14.7.1970

E' in relazione con il D.P.R. 185/1964 e con il D.P.R. 1303/69 in quanto stabilisce valori e condizioni di esenzione da alcuni adempimenti in materia di notifiche e autorizzazioni.

7. D.M. 2.2.1971

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'ExMedico Provinciale.

3.7. - TRATTAMENTI ANTIPARASSITARI

3.7.1 - Autorizzazioni, modalità di deposito e vendita

La materia è disciplinata da:

- L. 30.4.1962 n. 283, artt. 5h),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 che modifica l'art.24 del D.P.R. precedente.

3.7.2. - 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 isolati da case di abitazione
- b) essere separati da locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
- c) essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio 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.

E' consentita deroga alle disposizioni di cui ai punti a) e c) per i negozi di vendita che detengono modesti quantitativi, che non diano luogo alla produzione di odori o esalazioni moleste.

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.

3.7.3. 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 luogo 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 distruzione e in caso di loro mancanza con metodi approvati dal Servizio di Igiene Pubblica.
- c) durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione vengano attuate tutte le cautele atte ad evitare infortuni sia a terzi che allo stesso operatore. A tal fine si deve:
 - far apporre cartelli con l'avvertenza Terreno o 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;
 - controllare che la raccolta o l'immissione al consumo del prodotto trattato avvenga solo dopo che sia trascorso il periodo di sicurezza prescritto dalla legge e riportato nelle istruzioni allegate alla confezione del presidio utilizzato;
 - esigere dall'operatore di non mangiare o fumare durante l'utilizzazione di un presidio sanitario, e di adoperare tuta idonea, guanti, occhiali, mascherina e filtro 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.
- d) Tenere un registro con l'annotazione della data del trattamento, il presidio impiegato, le dosi e i mezzi meccanici impiegati e le colture trattate.

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 da particolari vincoli per l'acquisto e la custodia, l'eventuale inosservanza delle cautele sopra prescritte sarà imputata all'operatore, eventualmente in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario.

3.7.4. - Autorizzazione e limiti di impiego con mezzi aerei.

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari deve essere autorizzato, sulla base delle norme amministrative impartite dalla regione annualmente.

I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (contenute nella nota del 10 novembre 1979 N. 705/44,6/II/2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4.3.1980) 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. 1255/1968 autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità n. 705/44.78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed antievaporante.

3.7.5. - Superfici da trattare: caratteristiche

I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota su citata del 18 maggio 1982 (vite, olivo, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocoltura.

Le superfici di terreno a monocoltura devono essere sufficientemente estese (parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettari per trattamenti con elicotteri e di 20 ettari per trattamenti con aerei) 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 alla alimentazione e alla commercializzazione.

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

Nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili (abitazioni, sorgenti, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, ecc., strade aperte al traffico, ecc.) devono essere tenute ad almeno 150 mt.

dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri.

3.7.6. - Trattamento con mezzo aereo: caratteristiche

Il trattamento deve essere effettuato in modo che il pilota possa fruire di mezzi idonei a 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 per almeno il 95% da gocce delle dimensioni d_i non meno di 100 micron.

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

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

3.7.7. - Intervallo di agibilità

L'intervallo di agibilità di un appezzamento trattato è di 48 ore.

3.7.8. - Attività di vigilanza

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 USL interessati.

3.8. - ATTIVITA' VARIE

3.8.1. - Allevamento e detenzione di animali nei centri abitati

Nei centri e nei nuclei abitati è vietato tenere animali di qualsiasi specie ad eccezione di animali di affezione: cani, gatti, uccelli in gabbia, in numero limitato e in relazione allo spazio disponibile; nonché di animali di bassa corte: volatili e conigli per uso strettamente familiare, e animali ad uso sportivo: cani da caccia, colombi, cavalli, purché l'ubicazione e la conduzione igienica dell'allevamento siano tali da non arrecare disturbo al vicinato.

3.8.2. - Cave

L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere e il successivo ripristino sono disciplinate dalla Legge Regionale 26.1.1976 n. 748 e successive modifiche dall'art. 327 T.U. LL.SS. R.D. 26.7.1934 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 quali-quantitative dei corpi idrici superficiali e sotterranei.

3.8.3. - Maceri

Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso pubblico è vietata la macerazione del lino, della canapa e in genere delle piante tessili.

Essa può svolgersi solo in appositi bacini di macerazione costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute. Chi intende impiantare tali bacini deve farne domanda al Sindaco, il quale rilascia il relativo permesso sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

I nuovi bacini di macerazione devono distanziare almeno 200 metri da ogni centro o nucleo abitato, classificati tali secondo ISTAT, ad almeno 50 metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono essere inoltre provvisti di condotti di scarico sboccanti lungi dall'abitato.

E' vietato immettere le acque derivanti dalla svuotatura dei maceri nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune senza avere chiesta ed ottenuta l'autorizzazione dell'Autorità competente, ai sensi della vigente legislazione sulla tutela delle acque dell'inquinamento.

3.8.4. - Risaie

Quando il terreno venga utilizzato per la coltivazione del riso, sono applicate le norme prescritte dal regolamento speciale, emanato ai sensi dell'art. 204 del T.U. LL.SS. 1934 n. 1265.

Il Sindaco può ordinare la disattivazione delle risaie quando esse siano situate od estese in luoghi non consentiti o contro il divieto dell'autorità a norma dell'articolo 205 del citato T.U. e del D.P.R. 10.6. 1955 N. 851.

T I T O L O I V

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

- * Disposizioni generali
- * Igiene dei locali, delle attrezzature e per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande
- * Trasporto e Commercio ambulante
- * Requisiti di alimenti e bevande
- * Funghi e Tartufi
- * Acqua potabile

4.1. DISPOSIZIONI GENERALI

4.1.1. - 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.

4.1.2. - Ispezioni, controlli, accertamenti.

La vigilanza di cui al precedente punto 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.

4.1.3. - Modalità d'esecuzione delle ispezioni

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni di cui al precedente punto, solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.

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 e ventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento della ispezione.

All'interessato viene rilasciata copia del verbale d'ispezione in cui sono riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi.

4.1.4. - 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.

4.1.5. - Campioni regolamentari e di saggio

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

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 a legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogniqualvolta lo si ritenga opportuno.

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

- come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, allo scopo di acquisire elementi di giudizio statistici sulla qualità delle merci;
- per seguire a scopo puramente conoscitivo i processi produttivi dei singoli alimenti.

4.1.6. - Formazione del campione regolamentare

La materia è definita dagli artt. 6.7.8.10.11.12.13.14.16 del D.P.R. n. 327/80.

4.1.7. - 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 ed all'eventuale impresa produttrice.

4.1.8. - Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni.

Le quantità totali dei prodotti da prelevarsi per le analisi sono fissate:

a) dall'allegato A del DPR 327/80

per gli esami chimici

b) dall'O.M. 11.10.78 per sostanze alimentari a base di latte, gelati e uova

c) dalla circolare ministeriale n. 32 del 3.8.85 per le paste alimentari,

d) dalla circolare ministeriale n. 61 del 9.12.76 per le acque minerali per gli esami batteriologici

Le tabelle inerenti sono riportate in appendice.

I campioni di saggio la cui esecuzione non è prevista dalla legislazione nazionale sono costituiti dal quantitativo minimo tecnicamente necessario per le ricerche che si intendono effettuare.

4.1.9. - 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 Veterinario, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- la sospensione delle 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 e della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui vengono adottati costituiscono reato o illecito amministrativo.

4.1.10. - Irregolarità delle merci

Gli addetti alla vigilanza quando:

- abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda 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 sia avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;

- accertino che la merce è nociva, ed il detentore non si oppone, ne propongono al Sindaco 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.

Le merci detenute in mostra nei negozi o aree aperte al pubblico sono sempre e comunque considerate in vendita.

4.1.11. - Del sequestro

Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto anche per arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inidonei.

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 di cui una copia viene consegnata all'impresa, 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, dell'Autorità Giudiziaria.

4.1.12. - Del dissequestro

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

4.1.13. - 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 rilasciata dall'Autorità Sanitaria del Comune di residenza previa visita medica ed eventuali accertamenti microbiologici.

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.

Gli accertamenti devono verificare che il richiedente non sia affetto da manifestazioni flogistiche a carico della cute e delle mucose esposte, non sia portatore di enterobatteri patogeni e si sia sottoposto ai trattamenti immunitari prescritti da disposizioni di legge; e inoltre particolare cura dovrà essere posta al fine di verificare l'acquisizione teorica e pratica di norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

Il controllo dello stato di portatori di agenti patogeni è riferibile solo agli entero-batteri patogeni che devono essere ricercati negli addetti alla preparazione di prodotti dietetici e di alimenti per la prima infanzia, agli stabilimenti per la produzione di prodotti d'uovo e di prodotto caseari, nonché alle gelaterie artigianali e alle mense di ogni tipo, gastronomie, preparazioni di pasticceria fresca.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici della USL, 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 causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica da cui risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art. 41 del D.P.R. 327/80).

L'USL competente al rilascio e/o al rinnovo, 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.

4.1.14. - 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 dello interessato, tramite il Servizio di Igiene Pubblica, che cura inoltre i rinnovi annuali.

[Handwritten mark]

4.1.15. - Igiene del personale

Le persone addette, anche 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.

4.1.16. - 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/bevande,
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di militari, 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 o nelle loro immediate vicinanze, 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.

4.1.17. - Autorizzazione Sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari ed 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 e Veterinario, per le rispettive competenze.

4.1.18. - Modalità per il conseguimento dei nulla-osta e delle autorizza-

zioni.

Le domande per ottenere il nulla-osta ed i pareri a cui è subordinata la concessione dell'autorizzazione sanitaria, previsti dai punti 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 smantimento rifiuti;
- 7- sistemi di conservazione degli alimenti.

b) per i laboratori di produzione:

- 1- indicazioni 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 duplice 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 duplice 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.;

- certificato di destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'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 delle 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 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 predisposte dal servizio di igiene pubblica.

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

4.1.19. - 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 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.

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

4.2.1. - Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Salvo diverse disposizioni previste da Leggi o Regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, 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 con i requisiti fissati dal punto 2.6.10.

4.2.2. - 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 artt. 28 e 29 del D.P.R. 26.3.1980, N.327.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella Circolare n.20 del 5.4.1976 del Ministero della Sanità.

Salvo diverso parere dei Servizi competenti dell'U.S.L., i laboratori artigianali che svolgono un volume di lavoro limitato e quelli annessi a negozi di vendita non sono tenuti a disporre di locali di deposito, purché 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.

Questo laboratori possono essere autorizzati nell'aggregato urbano, a condizione che gli eventuali odori, vapori o fumi, prodotti durante le operazioni di cottura, vengano convogliati al di sopra dei tetti circostanti l'edificio, a mezzo di idoneo impianto di aspirazione che sia collegato a canna di esalazione indipendente e che assicuri almeno 5 ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

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

4.2.3. - Requisiti per cucine industriali

Si intendono per cucine industriali i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori dal 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 al p.4.2.1. e p.4.2.2. del presente Regolamento, ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente con un minimo di mq.60.

Per un numero di pasto giornaliero superiore a cinquecento, si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.

Le cucine industriali debbono essere dotate 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;
- celle frigorifere o armadi frigoriferi destinati unicamente ai prodotti ittici;
- lavaggio e preparazione verdure;
- preparazione pasti;
- cottura;
- confezionamento piatti;
- deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
- deposito d'uscita e distribuzione;
- lavaggio stoviglie;
- deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e disinfestazione;
- spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- wc 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, purché il Servizio di Igiene Pubblica, sentito il parere del Servi

zio 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 allo esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno mensilmente. Il personale addetto alla preparazione ed al confezionamento dei pasti deve essere costantemente sottoposto, a cura del personale responsabile della conduzione, a vigilanza e controllo sanitario, al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti.

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

Tra i controlli igienico-sanitari, a cura del responsabile della conduzione, devono essere inoltre comprese anche periodiche prove di cessione chimica per suppellettili, posate, piatti e vasellame.

4.2.4. - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita

Gli esercizi di deposito e 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, regolato ai sensi del precedente punto, limitatamente agli esercizi di cui si effettui la preparazione, produzione o confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- un vano per i servizi, comprendente almeno:
 - armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
 - un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale, di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e di relativo raccoglitore;
- servizi igienici;
- 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.

Il Sindaco può ammettere deroghe al rispetto dei requisiti strutturali sopraspecificati per gli esercizi situati in locali di costruzione antecedente all'entrata in vigore del presente Regolamento; tali deroghe sono subordinate al parere del Servizio di Igiene Pubblica o dal Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze, ed all'esecuzione degli eventuali provvedimenti da essi suggeriti.

Negli esercizi di vendita per prodotti alimentari esposti occorre l'apposizione di appositi cartelli in base al D.P.R. n.322/82 che evidenzia, oltre agli ingredienti, anche il nominativo del produttore. L'esposizione di cartelli o indicazioni con la scritta "produzione propria" possono essere collocati esclusivamente dagli esercizi regolarmente autorizzati alla produzione, D.P.R. 327/80, al fine di non trarre in inganno il consumatore.

4.2.5. - 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.

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 di_suso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- esporre all'esterno dei locali gli alimenti che possono essere sogget_t_i ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di la_vaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve co_munque essere collocate 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 ora_rio 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 cia-scun 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 involucri proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura e, 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 conser_vazione, 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 evita-re 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 carta di giornali usata, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmen-te il colore, anche se usate per imballaggi esterni. E' altresì vietato av-volgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante. E' vietato al pub-blico servirsi da soli 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.

4.2.6. - 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 ai p. 4.1.17-4.1.18 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, 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, gnocco fritto, piadine, salse varie, eccetera) che vengono somministrati siano elaborati direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti dal p. 4.2.1. 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.

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 istituiti singolarmente o cumulativamente e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.

Per gli esercizi che limitano la propria attività alla preparazione di primi piatti o antipasti o similari si può derogare rispetto alla superficie minima di mq. 20 per la cucina, purché preesistano le garanzie igienico-sanitarie che saranno vagliate e autorizzate da caso a caso.

Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di igiene edilizia contenute nel presente Regolamento.

Il Sindaco può consentire deroghe, previo parere del Servizio di Igiene

Pubblica e il Servizio Veterinario, 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 punto 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 punto 2.6.10 facilmente individuabili con apposite indicazioni adeguati alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

- | | |
|----------------------|--|
| a. fino a 50 posti | 1 lavandino e un gabinetto per le donne
1 lavandino e un gabinetto per gli uomini |
| b. da 51 a 150 posti | 2 lavandini e 2 gabinetti per le donne
2 lavandini e 2 gabinetti per gli uomini |
| c. 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° un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere;
- 2° un vano dispensa per la conservazione degli alimenti 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;
- 3° 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;
- 4° 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;
- 5° una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale 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° 2° e 3° punti precedenti.

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.

[Handwritten signature]

4.3. TRASPORTO E COMMERCIO AMBULANTE

4.3.1. - 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 sono soggetti a vigilanza da parte del S.I.P. e del Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze.

4.3.2. - Trasporto di alimenti - Mezzi sottoposti ad autorizzazione sanitaria.

Sono soggetti ad apposita autorizzazione del Sindaco, con validità biennale, i seguenti mezzi di trasporto di alimenti e bevande: cisterne, altri contenitori assimilabili alle cisterne; veicoli adibiti al trasporto

to di alimenti surgelati, veicoli adibiti al trasporto di carni fresche e congelate, e dei prodotti della pesca, freschi o congelati.

4.3.3. - Requisiti igienici dei mezzi di trasporto

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

- presenza di struttura che consentano una ordinata collocazione della merce;
- possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.

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

4.3.4. - 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 girovaga 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 siano necessari locali di deposito, questi devono essere riconosciuti idonei dal Servizio competente.

4.3.5. - 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 d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti, in ogni caso non può essere consentito l'ingresso ad 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 coperto perchio 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 al punto 2.6.10, 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 coperto a tenuta.

4.3.6. - Requisiti per la vendita ambulante

La vendita ambulante è consentita per tutti i generi alimentari, purché ne siano garantite, a parere del Servizio di Igiene Pubblica o Veterinario secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne. 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 punto 4.3.8. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico.

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

4.3.7. - Autorizzazioni sanitarie dei mezzi usati per la vendita ambulante.

I mezzi di trasporto usati per la vendita ambulante devono essere autorizzati dal Comune di residenza, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze e non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

4.3.8. - Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante

I mezzi utilizzati per la vendita ambulante 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 di altro materiale compatto ed inalterabile;
- 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 (nel caso di vendita di carne e/o insaccati).

In caso di vendita di carne fresca devono, inoltre, essere presenti utensili ed attrezzature da riservarsi esclusivamente ad essa.

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

4.3.9. - Fiere e sagre paesane - Festival e feste

Lo svolgimento di fiere, festival e sagre paesane è subordinato alla concessione di una Autorizzazione Sanitaria, rilasciata dalle autorità competenti del Comune interessato, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Copia della domanda di autorizzazione dovrà pervenire al Servizio di Igiene Pubblica a tempo debito, facendo in modo che si possa effettuare un controllo prima dell'inizio dell'attività.

Il personale adibito alla preparazione e manipolazione dei cibi deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria,

La cucina e il bar devono essere dotati d'acqua potabile e le acque di scarico devono recapitare in fognatura.

Devono essere disponibili frigoriferi o celle frigorifere per la conservazione degli alimenti deperibili.

Deve essere disponibile un servizio igienico. Per il lavaggio delle stoviglie, posate, pentole, ecc., è vietato l'uso di tinozze o vasche con acqua stagnante.

I rifiuti devono essere collocati in appositi recipienti e l'area, a conclusione della manifestazione, deve essere accuratamente riordinata e pulita.

4.3.10. - Chioschi.

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'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, purché la potabilità dell'acqua erogata sia garantita ed accertata per mezzo di analisi da eseguirsi ogni anno presso il Presidio Multizonale di Prevenzione dell'U.S.L.

I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente con lavabò 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 armadietto 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 dal punto 4.1.2. del presente Regolamento relativo ai laboratori artigianali.

4.4. REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE

4.4.1. - Requisiti di legge di determinati alimenti, degli additivi e degli imballaggi.

I requisiti per la produzione, manipolazione, conservazione e commercio dei sottoelencati alimenti, degli additivi e degli imballaggi, sono stabiliti dalle Leggi Nazionali (riportate nell'allegato n.10)

- Acque minerali
- Acque gassate e bibite analcooliche
- Alcool ed acquaviti
- Birra - Vino - Aceto - Mosti - Uve
- Burro
- Cacao - Cioccolato - Caffé - Camomilla
- Estratti alimentari e prodotti affini
- Formaggi
- Gelati
- Ghiaccio
- Latte
- Margarina - Grassi idrogenati - Paste bianche di demargarinazione
- Olii di oliva e di semi
- Paste dolci
- Prodotti dietetici e della prima infanzia
- Riso
- Sciroppi - Conserve - Marmellate
- Sfarinati - Pane - Pasta
- Strutto
- Surgelati
- Additivi
- Imballaggi.

Nella materia specifica, ad integrazione e specificazione, valgono anche le norme riportate negli articoli seguenti.

4.4.2. - Trasporto del pane

Il trasporto del pane deve avvenire mediante veicoli, contenitori o recipienti che ne impediscano l'insudiciamento.

4.4.3. - Caseifici e burrifici

I caseifici e burrifici, oltre a possedere le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento per i locali di produzione e deposito di sostanze alimentari, devono disporre di vani ed arredamento per:

- a) ricevimento latte e burro grezzo,
- b) lavaggio e deposito di bidoni ed attrezzi,
- c) burrificio (cremeria) con cella frigorifera,
- d) caseificio,
- e) salatoio e stagionatura,
- f) confezione e magazzino,
- g) servizi igienici.

Il caseificio deve avere cappe aspiratrici sugli apparecchi e sulle vassche che producono vapore assicurando in ogni caso un buon ricambio d'aria anche eventualmente con ventilatori meccanici.

4.4.4. - 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.

4.4.5. - Paste dolci, secche e fresche, trasporto e vendita.

Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi ed olii, 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.

E' facoltà dell'Autorità Sanitaria locale proibire, nel periodo estivo, la produzione e la vendita di paste alla crema e alla panna.

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.

Le paste dolci nei negozi di vendita debbono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico.

4.4.6. - Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati

Chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire apposita specifica autorizzazione.

E' consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia convenientemente protetta dal contatto con il pubblico.

La preparazione delle miscele, e il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico deve sempre essere effettuato in un vano apposito od in un settore del vano vendita, aventi caratteristiche tali da garantire buone condizioni igieniche.

Il trasferimento delle miscele, dal luogo di preparazione al gelificatore, deve avvenire con mezzi idonei e con rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma di inquinamento.

E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento.

E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato. Devono essere inoltre rispettate le norme dettate periodicamente dal competente Servizio di Igiene.

4.4.7. - 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,
- b) tenuto ad una temperatura inferiore a 0°C , che pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, 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 della polvere e da ogni altra possibile fonte di 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 isotermici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto.

4.4.8. - Vendita ambulante di gelati e simili

La vendita ambulante dei gelati è consentita solamente alle seguenti condizioni:

- gelati preconfezionati mantenuti in contenitori idonei,
- gelati confezionati mediante attrezzature od apparecchiature riconosciute idonee dal Servizio di Igiene Pubblica, che siano tali da consentire un completo ciclo chiuso di tutte le fasi di lavorazione.

4.4.9. - 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: pomidori, peperoni, melanzane, ecc.
- h) i legumi freschi: fagiolini, piselli, fave, ecc..

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

4.4.10) - Frutta

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

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 secche, a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca.

4.4.11. - Cocomeraie

I tradizionali capanni o baracche e simili, per la vendita di cocomeri e meloni, sono autorizzati dall'Autorità Sanitaria competente per il 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:

- acqua potabile corrente oppure, qualora non sia possibile l'allacciamento alla rete idrica, di una cisterna contenente almeno 200 (duecento) litri di acqua potabile, da rinnovare quotidianamente;
- 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, anche per i capanni, baracche e simili che dispongono solo della cisterna, a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto con distributore di sapone liquido e asciugamani a perdere;
- di idonea posateria;
- 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 esser allontanato quotidianamente e fino al momento dell'asportazione dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.

La concessione dell'autorizzazione sanitaria è rilasciata solo se il personale addetto osserva le prescrizioni di cui ai precedenti punti

4.1.13 e 4.1.15.

FUNGHI E TARTUFI

4.5.1. - Funghi e tartufi: disposizioni generali

Agli effetti sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott'olio, sott'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 dell'autorizzazione amministrativa (licenza commerciale) prescritta dalla legge 11.6.1971, n.426 sulla base delle tabelle merceologiche VI e VIII di cui al D.M. 30 agosto 1971 e successive modificazioni e integrazioni. In caso di funghi e tartufi freschi le relative voci devono essere riportate nell'autorizzazione.

L'esercizio della vendita dei funghi e tartufi è soggetta alle norme prescritte dagli articoli dei precedenti capitoli nonché da altra disposizione contenuta nel presente capitolo o prescritta da leggi e regolamenti specifici vigenti.

I funghi posti in vendita devono essere corredati dalla dichiarazione di commestibilità rilasciata dal S.I.P.

La vendita dei tartufi freschi è condizionata e disciplinata dalla Legge 17.7.1970, N. 568.

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 denunciare preventivamente il luogo in cui intenda depositare i funghi invenduti; tale indicazione dovrà essere annotata nell'autorizzazione di cui sopra, restando vietata ogni detenzione in luogo diverso. E' comunque vietata la vendita di funghi in forma itinerante.

E' vietata la vendita di funghi invasi da parassiti, carbonizzati, 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 delle specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.

Per i funghi provenienti dall'estero, il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione "proveniente da partite visitate da esperto micologo".

4.5.2. - Funghi e tartufi: specie ammesse alla vendita.

L'elenco dei funghi commestibili ammessi alla vendita è approvato dal Sindaco su proposta del S.I.P.. E' comunque ammessa la vendita di funghi e tartufi freschi appartenente alle specie sottoelencate:

a) Funghi freschi

Nome italiano	Nome scientifico
Porcino	Boletus edulis - sottospecie edulis Schaeff, ex Fries - sottospecie pinicola Vitt. e var. fuscuber sensu Moser
Porcino	Boletus aereus Bull. ex Fries
Porcinello Grigio	Boletus scaber Bull. ex Fries
Porcinello Rosso	Boletus rufus Schaeff
Pinarello o Porcinello piatto	Boletus luteus Linn ex Fries
Pinarello o Boletto granuloso	Boletus granulatus Linn ex Fries
Ovolo buono	Amanita Caesarea Quelet
Chiodino	Armillariella mellea Ricken
Russola dorata	Russula aurata With ex Fries
Russola maggiore	Russula cyanoxantha Fries
Russola verdeggianti	Russula virescens Fries
Agarico delizioso o lattario sanguigno	Lactarius deliciosus S.F.Gray e Lactarius sanguifusus Paulet ex Fries
Agarico ostreato o gelone	Pleurotus ostreatus Lummer
	Lactarius Salmonicolor, Picei, Semisanguifusus
Gallinaccio o Finferlo	Cantharellus cibarius Fries
Finferlo o Cantarello giallo	Cantharellus lutescens Pers.
Trombetta da morto	Crataerellus cornucopidius ex Fries
Prataiuolo	Psalliota campestris Linn
Prataiuolo coltivato	Psalliota arvensis Schaeff ex Fries
Steccherino dorato	Psalliota bispora Lange
Spugnola	Hymenogaster repandum Linn ex Fries
Piopparello	Morchella so.
Corno dell'abbondanza	Pholiota aegerita Brig
	Pleurotus cornucopiae

b) Tartufi

Nome italiano	Nome scientifico
Bianchetto	Tuber Borchii
Tartufo bianco del Piemonte	Tuber magnatum Pico
Tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto	Tuber melanosporum Vitt.
Tartufo nero ordinario o Tartufo Bagnoli	Tuber mesentericum Vitt.
Tartufo d'estate o scorzone	Tuber aestivum
Tartufo nero d'inverno o trifola nera	Tuber brumale Vitt
Tartufo moscato	Tuber melanosporum var. moscatum De Ferry.

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

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

4.5.3. - Funghi secchi

E' ammessa la vendita di funghi secchi, appartenenti a specie commestibili, purché non alterati dal procedimento di essiccazione.

La vendita al dettaglio di funghi secchi confezionati è permessa esclusivamente in confezioni sigillate che consentano almeno una parziale visione diretta del prodotto, del peso netto minimo di gr.10 e multipli di 10.

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

E' consentita la vendita di confezioni sigillate di funghi secchi in polvere, briciole o grani.

Sulle confezioni dovrà essere riportato il nome scientifico e volgare dell'unica specie contenuta.

E' lasciata al Sindaco, sentito il parere del S.I.P., la facoltà di consentire la vendita di funghi secchi sfusi. E' comunque vietata la vendita allo stato sfuso di funghi sbriciolati o polverizzati.

I requisiti minimi igienico-sanitari e commerciali dei funghi secchi alla vendita devono essere tali che il cumulo dei funghi ammuffiti, tarlati purché senza parassiti adulti e larve, anneriti, irriconoscibili, nonché dei corpi estranei alla specie fungina dichiarata, non abbia a superare il 15% del peso netto totale.

E' vietata la vendita di funghi secchi di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione della specie di appartenenza, anneriti, colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici, capaci di produrre aflatossine od altre sostanze tossiche.

Il peso indicato deve essere riferito a quello dei funghi con umidità massima del 18%.

I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco ed 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.

E' consentito l'utilizzo dei funghi secchi per la produzione di preparati gastronomici (risotti, minestre, ecc.) o preparati aromatizzanti, pur-

ché vengano rispettate le norme contenute nel presente regolamento, non
ché nelle leggi vigenti. E' tuttavia consentito, per tali preparazioni,
l'impiego di confezioni diverse da quanto previsto al presente punto
4.5.3.

4.5.4. - Funghi altrimenti condizionati.

E' ammessa la vendita di funghi condizionati, purché gli stessi ri-
spondano ai requisiti di legge sulle conserve vegetali.

Possono essere lavorati funghi appartenenti a specie commestibili
preventivamente determinate da un esperto, che rilascia relativo atte-
stato. I funghi che possono essere sottoposti a trattamento conservati-
vo sono indicati nella tabella "B" sottoindicata.

Le confezioni debbono essere rispondenti alle prescrizioni di legge
e di regolamento e, in particolare, devono recare, sulla base dell'e-
lenco di cui sopra, il nome scientifico e il nome italiano della specie
di fungo condizionato contenuta.

Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi con-
dizionati devono indicare, nella richiesta di autorizzazione sanitaria
di cui alla legge 283/62, le generalità della persona sotto la cui re-
sponsabilità avvengono le lavorazioni. Se nello stabilimento vengono
effettuate sul prodotto operazioni di disinfestazione con gas tossici o
sostanze che liberino gas tossici, dovrà essere fatta opportuna segnala-
zione all'Autorità sanitaria.

E' ammessa la vendita di funghi surgelati, limitatamente a Boletus
gruppo Edulis e Boletus aereus, nel rispetto delle modalità previste dal-
la Legge 27.1.1968 n. 32 e dai relativi Decreti Ministeriali di attua-
zione; le confezioni 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 del punto 4.5.1.

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

Non è consentita la vendita di funghi congelati.

Tabella B

Nome italiano	Nome scientifico
Chiodino	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)

4.6. - ACQUA POTABILE

4.6.1. - Requisiti delle acque destinate ad uso potabile

E' vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dal Servizio di Igiene Pubblica delle U.S.L. e che non corrispondono, per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione, a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui all'art.2 della legge 10.5.1976 n. 319 ed alla normativa regionale di attuazione nonché a quanto previsto dagli articoli seguenti, nonché dalla circolare del Ministero della sanità n.33 del 27.4.1977, del D.P.R. n. 515 del 3.7.1982 del D.M. 15.2.1983 (G.U. 26.3.1983 N.84) e di eventuali ulteriori disposizioni in materia.

4.6.2. - Inquinamenti delle acque ad uso potabile

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

4.6.3. - Protezione delle sorgenti e delle opere di presa

I pozzi e sorgenti per il prelievo di acque designate ad uso potabile e le relative opere di presa debbono avere una zona di protezione immediata di almeno 10 m.

Tale zona dovrà essere recintata a cura di chi ha diritto all'utilizzazione dell'acqua.

Entro la zona di protezione sono proibiti il pascolo di animali, la coltivazione del terreno, qualunque opera di escavazione e fabbricazione, nonché lo scolo di acque di rifiuto e la formazione di depositi di rifiuti e di qualunque altro materiale che a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L. sulla base delle norme contenute nel P.R.G. e nel presente regolamento, possono costituire pericolo per la purezza delle acque.

Sono inoltre definite per le opere di captazione pubbliche o di uso pubblico:

- Zona di protezione ravvicinata: area nella quale non devono essere presenti fonti inquinanti di qualunque natura; sono perimetrare nell'ambi

- to del Piano Regolatore Comunale, che detta norme specifiche su parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.;
- Zona di protezione allargata: area di vaste dimensioni nella quale, in relazione al regime idrologico, sono da prevedere particolari precauzioni; queste aree sono indicate nel PRG, che detta norme generali di protezione, su parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Le opere di presa devono essere protette da ogni possibile infiltrazione di acque estranee.

Per le opere di presa di acque superficiali, il Sindaco, sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. stabilirà di volta in volta i vincoli di protezione con particolare riguardo alla balneazione, alle immissioni cloacali, alla pesca ed alla navigazione.

Per i pozzi a scavo deve essere prevista almeno una idonea copertura perfettamente sigillata e la captazione dell'acqua deve avvenire mediante pompa. Dovrà altresì essere assicurata una adeguata manutenzione periodica.

L'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. 7/1982.

4.6.4. - 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 imposto l'obbligo dell'allacciamento ove questo sia tecnicamente possibile.

Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico del pubblico servizio, il Sindaco su parere dei Servizi competenti ordina tutte quelle 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, è fatto obbligo al titolare di provvedere ad una verifica almeno annuale della potabilità chimica e batteriologica dandone comunicazione ai competenti Servizi dell'U.S.L.

4.6.5. - Escavazione dei pozzi

Nelle zone non servite da acquedotto, e solamente in esse, è consen-

ta la costruzione e l'uso di pozzi a scopo potabile e domestico, previa autorizzazione del Sindaco (V.Regolamento edilizio).

I pozzi ad uso potabile e domestico dovranno:

- a) essere del tipo tubolare;
- b) attingere ad una falda profonda;
- c) la intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo deve essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie deve essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;
- d) essere provvisti di avampozzo totalmente fuori terra e protetto da una platea impermeabile circostante di almeno m.0,50 di larghezza sigillato da copertura mobile;
- e) essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
- f) essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata.

L'utilizzo a scopo potabile dell'acqua dei pozzi è soggetta al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi, a cura e a spese del proprietario, prima dell'inizio dell'uso dell'acqua e successivamente a scadenza annuale.

Le norme di PRG prevederanno il regolamento dell'uso delle acque sotterranee, al fine di una protezione generale delle risorse idriche.

4.6.6. - Opere di presa e cisterne

L'apparecchiatura di presa consiste, in linea di massima, in una camera di captazione dalla quale l'acqua passa ad una camera di sedimentazione; da qui, o da una camera successiva, parte la conduttura per la distribuzione.

Le opere di presa con le relative camere devono essere: interrate, con aperture dotate di sportello con chiusura a lucchetto, chiuse in modo che venga impedito l'ingresso alla luce e agli animali.

Il manufatto dovrà essere contornato da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno e dovrà essere costruito in buona muratura, con pareti perfettamente impermeabili e con possibilità di ingresso che permetta una facile pulitura e disinfezione.

Le cisterne devono essere installate lontano da qualsiasi causa di inquinamento, almeno 10 m. da pozzi neri e 20 m da depositi di letame, devono essere interrate e disporre di una apertura ben protetta dall'eventuale ingresso di animali; la cisterna 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 sfioratori di opere di presa e cisterne devono essere adeguatamente protetti dall'ingresso di animali e con scarico rivolto al basso.

4.6.7. - Inattivazione e chiusura di pozzi

I pozzi preesistenti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel punto precedente non possono essere utilizzati a scopo potabile o domestico. Possono essere tenuti in funzione solamente per irrigazione o per altro uso agricolo.

I pozzi non più utilizzati debbono essere disattivati secondo le seguenti norme:

- per i pozzi "tubolari" si deve provvedere alla rimozione della camicia metallica ed il riempimento va effettuato con ghiaietto fino alla falda e con calcestruzzo fino a 2 m dal piano campagna; la copertura deve avvenire con terreno di riporto;
- per i pozzi "a scavo" si deve provvedere all'abbattimento della camicia, per quanto possibile, con un limite minimo di 1 m dal piano campagna; il riempimento deve avvenire con limo sabbioso fino a 2 m dal piano campagna; la copertura deve avvenire con terreno di riporto.

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

4.6.8. - Serbatoio negli edifici

La costruzione e l'installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di eventuali inquinamenti.

Sono comunque vietati tali stoccaggi dell'acqua quando proviene dalla acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi.

Detti strumenti devono essere opportunamente manutenzionati e disinfettati periodicamente.

Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrate, fatto salvo i casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne potranno essere approvate su parere del Servizio

di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

4.6.9. - Rete idrica interna

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

Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possono miscelare la acqua dalla rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.

Nei casi in cui la distribuzione di acqua potabile nelle abitazioni avvenga tramite impianto di trattamento di qualunque tipo, il titolare dovrà garantire la potabilità con opportuna manutenzione ed una gestione corretta, fornendo all'Autorità Sanitaria notizia dell'avvenuto controllo analitico annuale e dei risultati. In particolare qualora vengano installati impianti di addolcimento dell'acqua, devono essere adottate resine con proprietà batteriostatiche e devono essere installati filtri a pulizia automatica.

4.6.10. - Rete idrica e fognature

I tubi dell'acquedotto devono essere posti di norma a non meno di metri 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, oltre ad essere costruite in modo da evitare qualunque perdita, devono essere collocate in un cunicolo con fondo e pareti impermeabili, con pozzetti di ispezione distanti fra loro non più di tre metri.

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 opere interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

4.6.11. - 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 prioritari, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

ALLEGATO N. 2

U.S.L. N.

Servizio Igiene Pubblica

URGENTE

AL SERVIZIO IGIENE PUBBLICA

U.S.L. N.

.....

Si comunica la causa di morte di
.....
deceduto in codesto Comune il giorno

Il responsabile
Servizio Igiene Pubblica

MORTE NATURALE

Malattia o stato morboso iniziale:

.....
.....
.....
.....

Malattia o stato morboso che ha diret-
tamente causato il decesso:

.....
.....
.....
.....

MORTE DA CAUSA VIOLENTA

Causa violenta:

1. Accidentale
2. Infortunio sul lavoro
3. Suicidio
4. Omicidio

Mezzo col quale la morte avven-
ne o fu procurata (indicare ad
es: arma da fuoco, caduta, in-
vestimento da treno, avvelena-
mento, ecc.):

.....
.....
.....
.....

**SCHEDA INFORMATIVA PER RICHIESTE DI CONCESSIONE EDILIZIA, AUTORIZZAZIONE
E PER NOTIFICA DI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI**

AL SINDACO DEL COMUNE DI _____ (1)
Prot. n. _____, li _____
AL SERVIZIO DI MEDICINA PREVENTIVA E IGIENE DEL LAVORO DELL'U.S.L. N. _____ (2)
Prot. n. _____, li _____

DITTA TITOLARE DELLA RICHIESTA (ragione sociale)

LEGALE RAPPRESENTANTE (nome, cognome, titolarità)

SEDE LEGALE (via, Comune, Provincia)

DITTA TITOLARE DELL'ATTIVITÀ (ragione sociale)

LEGALE RAPPRESENTANTE (nome, cognome, titolarità)

SEDE LEGALE (via, Comune, Provincia)

RICHIESTA:

- a) nuova costruzione ☐
 b) ampliamento ☐
 c) varianti ☐
 d) cambio di destinazione d'uso ☐
 e) altro ☐
 f) trasferimento da _____

UBICATA IN (via, località)

CLASSIFICAZIONE ISTAT (ultima pubblicata)

| | | | | | | | | | | | | | | | | |

ARTIGIANATO [SI] [NO]

ELENCO INDUSTRIE INSALUBRI n.

classe

ai sensi del D.M. 19/11/81

- (1) La scheda, insieme agli elaborati di progetto, deve essere trasmessa a cura del Comune alla U.S.L. competente per territorio per l'acquisizione dei pareri obbligatori dei Servizi di Igiene Pubblica, Medicina Preventiva e Igiene del Lavoro, Veterinario in base all'art. 20 della legge n. 813/78 all'art. 9 della legge regionale n. 33/79 e agli artt. 19 e 23 della legge regionale n. 10/82.
- (2) La Ditta oggetto dell'obbligo di notifica, di cui all'art. 48 del D.P.R. n. 301/58, devono presentare al Servizio di Medicina Preventiva e Igiene del Lavoro una copia della presente scheda informativa corredata da disegni in semplice copia di tutti i piani, prospetti, sezioni, coperture. Le determinazioni conseguenti saranno trasmesse dal Servizio alla Ditta titolare della attività produttiva entro 30 giorni dalla data di ricevimento della scheda informativa e dei disegni o da quella di presentazione di documenti aggiuntivi eventualmente richiesti.

PRECEDENTI CONCESSIONI EDILIZIE

concessa il _____ prot. n. _____
 concessa il _____ prot. n. _____
 concessa il _____ prot. n. _____
 concessa il _____ prot. n. _____

E RELATIVE AGIBILITÀ

concessa il _____ prot. n. _____
 concessa il _____ prot. n. _____
 concessa il _____ prot. n. _____
 concessa il _____ prot. n. _____

ESTREMI ALTRE AUTORIZZAZIONI

Vigili del Fuoco _____
 altre _____

1 - ADDETTI

	opera		Impiegati		stagionali		totale
	uomini	donne	uomini	donne	uomini	donne	
n. attuali							
n. previsti							

ORARIO DI LAVORO

☐ sommario	n. addetti attuali	n. addetti previsti
☐ 2 turni	n. addetti attuali	n. addetti previsti
☐ 3 turni	n. addetti attuali	n. addetti previsti

2 - SERVIZI IGIENICI

	opera		Impiegati	
	uomini	donne	uomini	donne
n. wc				
n. docce				
n. lavandini				
n. spogliatoi				

mensa ☐
 cucina ☐
 infermeria ☐
 cassella di medicazione ☐

3 - STRUTTURA DEL FABBRICATO

	materiali e loro coefficiente di trasmissione termica K (K cal/m ² h°C)	trattamenti superficiali (pennelli, intonaci, rivestimenti, ecc.) e loro coefficiente di assorbimento acustico α_m
pareti		
soffitto		
pavimento		

4 - ILLUMINAZIONE NATURALE

locale o reparto	superficie pavimentata (Sp) m ²	superficie illuminante (Si) m ²		R I (Si/Sp)	natura del materiale utilizzato e suo coefficiente di trasmissione della luce
		a parete	a soffitto		

5 - ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

Tipo e quantità delle sorgenti luminose, con riferimento alla illuminazione generale e localizzata:

6 - AERAZIONE NATURALE

locale o reparto	volume m ³	superficie finestrata apribile (S _{ai} m ²)		R _A (S _{ai} /S _p)	tipo di apertura dei serramenti	
		a parete	a soffitto		a parete	a soffitto

7 - AERAZIONE ARTIFICIALE E RISCALDAMENTO

locale o reparto	tipo di impianto di riscaldamento e sue caratteristiche	combustibile	temperatura minima garantita °C	ricambio forzato dell'aria n ricambi/h

- sistemi di reintegro dell'aria ☐ (*)- impianto di condizionamento ☐ (*)

(*) allegare relazione illustrativa delle caratteristiche tecniche

MATERIE PRIME - PRODOTTI AUSILIARI - COMBUSTIBILI

denominazione commerciale e ditta produttrice	denominazione chimica (*)	fase e modalità di impiego	quantità utilizzata per ogni laborazione	quantità per anno

denominazione	denominazione chimica (*)	fase di formazione e destinazione	quantità autorizzata per l'uso in laboratorio	data dell'approvazione

denominazione	quantità prodotta (migliaia, anno)
...	...

(1) numerazione del Tipo ABC VWY o numerazione secondo il CAS Chemical Abstract Service, o numero di CI Color Index.

10 - DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI

CAUSA lavorazione o macchina		durata ore/giorno	interventi previsti o adottati alla sorgente, nell'ambiente, di protezione individuale (*)
POLVERI			
FUMI E NERBIE			
GAS E VAPORI			
RUMORE			

	CAUSA lavorazione o macchina	durata ore/giorno	Interventi previsti o adottati alla sorgente, nell'ambiente di protezione individuale (*)
VIBRAZIONI			
ALTE BASSE TEMPERATURE			
UMIDITA			

(*) Riportare le caratteristiche tecniche degli interventi e, per gli impianti di aspirazione, allegare lo schema dell'impianto con l'indicazione delle dimensioni delle parti aspiranti e della posizione delle cappe

11 - RADIAZIONI NON IONIZZANTI E IONIZZANTI

Sorgenti esistenti o da installare:

saldatrici elettriche ad arco con elettrodi n. _____

a filo in atmosfera inerte n. _____

lampade a UV ☐

impiego di radiazioni elettromagnetiche a radiofrequenza ☐

Impianti per RX ☐

Impianti per raggi γ ☐ impiego di isotopi radioattivi ☐

Indicatori di livello ☐

parafulmini ☐ segnalatori di incendio ☐

altre _____

Allegare una relazione nella quale, a seconda delle sorgenti presenti, si specifichi: numero, quantità e qualità degli elementi, caratteristiche degli impianti, finalità e tempo di impiego, collocazione (deposito e impiego), smaltimento, misure di radioprotezione adottate

Estremi della denuncia _____

Estremi delle autorizzazioni _____

12 - MACCHINE E IMPIANTI

- Potenza elettrica installata (nell'impianto nuovo o ampliato): kW _____
 - Impianto elettrico:
 - funzionante a V _____ altre tensioni previste V _____
 - alimentato da rete B.T. ☐ da propria cabina a V _____
 - Impianti di protezione contro le scariche atmosferiche:
 - n. e tipo _____
 - strutture ed impianti protetti _____
 - Impianti di messa a terra:
 - prima installazione ☐ sostitutivo o aggiuntivo per modifiche ☐
 - descrizione degli impianti protetti _____
 - Dispositivi di protezione:
 - dispositivi differenziali ☐ altri ☐
 - Impianti di illuminazione sussidiaria:
 - tipo _____
 - accensione automatica ☐
 - Impianti di sollevamento:
 - n. e tipo _____
 - portata singola _____
 - Impianti di trasporto:
 - n. e tipo _____
 - motori a _____
 - Impianti per la produzione di vapore o di acqua surriscaldata:
 - n. _____
 - potenzialità complessiva _____ pressione singola _____
 - Impianti per la produzione di acqua calda:
 - n. e tipo _____
 - Compressori:
 - n. e tipo _____
 - pressione singola _____ capacità dei serbatoi _____
 - collocazione _____
 - Porte di uscita dei locali di lavoro: n. _____
 - sistema di apertura _____ larghezza _____
 - Luoghi nei quali sono previsti il deposito e la lavorazione di sostanze e materiali che danno luogo a pericolo di esplosione o incendio: _____
-
- | | | |
|---|--|---|
| — Motori a combustione interna ☐ | — Forni a combustione ☐ | — Motrici a vapore ☐ |
| — Impianti frigoriferi ☐ | — Gruppo elettrogeno ☐ | — Mezzi antincendi ☐ |

13 - SCARICHI ATMOSFERICI

SITUAZIONE ATTUALE

n. emissione tipo e tempi di funzionamento	portata (Nm ³ /h)	H camini (m)	superf. bocche di emissione (m ²)	T di emissione (°C)	inquinanti (mg/Nm ³)	impianto di abbattimento (*)

(*) Estremi dell'autorizzazione all'esercizio di impianto esistente di abbattimento inquinanti gassosi

domanda presentata il

autorizzazione concessa il

SITUAZIONE FUTURA

n. emissione tipo e tempi di funzionamento	portata (Nm ³ /h)	H camini (m)	superf. bocche di emissione (m ²)	T di emissione (°C)	inquinanti (mg/Nm ³)	impianto di abbattimento (*)

(*) Per questo impianto compilare l'allegato 4 della "scheda informativa per la valutazione dell'inquinamento atmosferico da sorgenti fisse" del CRIAT R (Assessorato ambiente, Regione Emilia Romagna)

— Allegare stralcio mappa topografica 1:2000 con indicati i punti di emissione, gli edifici prossimi (nel raggio 100 m. dai punti di emissione) e loro altezza

14 - SCARICHI IDRICI

Approvvigionamento idrico: acquedotto ☐ pozzi privati ☐ altro _____

— Per variazione degli scarichi allegare

- a) domanda di autorizzazione allo scarico (legge n. 319/1976 e successive modifiche)
- b) scheda catasto scarichi della Regione Emilia-Romagna
- c) planimetria in scala 1:100 o 1:200 con schemi delle reti di acqua potabile, di acqua di raffreddamento impianti, di approvvigionamento delle acque di processo e/o recupero, fognaria delle acque cloacali con pozzetti di ispezione e punto di emissione, fognaria delle acque di processo con pozzetti di ispezione e punto di emissione
- d) schema impianto di depurazione previsto

— Per gli scarichi esistenti

domanda di autorizzazione allo scarico presentata il _____

autorizzazione concessa il _____

provvisoria ☐ definitiva ☐

15 - RIFIUTI SOLIDI

- a) Allegare domanda di autorizzazione allo smaltimento di rifiuti speciali e/o tossici e/o nocivi (D.P.R. n. 915 del 10/9/82)

Modalità prevista per lo smaltimento dei rifiuti prodotti _____

16 - ALTRE EVENTUALI INFORMAZIONI

TIMBRO DELLA DITTA TITOLARE DELLA RICHIESTA
E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

TIMBRO DELLA DITTA TITOLARE DELLA ATTIVITÀ
E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

FIRMA E TIMBRO DEL PROGETTISTA

Data _____

ALLEGATO⁴

AZIENDA

FILTRI A TESSUTO

PUNTO N. (DAL DIAGRAMMA DI FLUSSO)		FABBRICA E MODELLO N. (SE DISPONIBILE)	
NOME DELL'APPARATO DI ABBATTIMENTO		TIPO DI POLVERI ABBATTUTE	
CARATTERISTICHE DELLA CORRENTE GASSOSA			
PORTATA Nm^3/h		TEMPERATURA $^{\circ}\text{C}$	CONTENUTO DI POLVERI DELLA CORRENTE $\text{mg.}/\text{Nm}^3$
MASSIMA DI PROGETTO	MEDIA		INGRESSO USCITA
PERDITE DI CARICO $\text{mm. H}_2\text{O}$		UMIDITA' ASSOLUTA DELLA CORRENTE $\text{kg. H}_2\text{O}/\text{kg. ARIA SECCA}$	CARATTERISTICHE DEL VENTILATORE POTENZA HP PORTATA Nm^3/h
DISTRIBUZIONE DELLE PARTICELLE (IN PESO)			
INTERVALLO (MICRON)	INGRESSO	USCITA	
0.0-0.5	%	%	
0.5-1.0	%	%	
1.0-5.0	%	%	
5-10	%	%	
10-20	%	%	
OLTRE 20	%	%	
CARATTERISTICHE DEL FILTRO			
VELOCITA' DI FILTRAZIONE $\text{Nm}^3/\text{h m}^2$	DIAMETRO DELLA MANICA cm.	LUNGHEZZA DELLA MANICA cm.	N. DI MANICHE N. DI SETTORI NEL CONTENITORE
LE FILE DI MANICHE SONO DISPOSTE ☐ ALLINEATE ☐ SFALSATE			
TIPO DI TESSUTO FIL TRANTE			
DESCRIVERE IL METODO ED IL CICLO DI PULIZIA DELLE MANICHE			
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE			

A) UN DISEGNO DI INSIEME DIMENSIONATO (VISTA DALL'ALTO E FRONTALE) DELL'IMPIANTO DI ABBATTIMENTO.

B) INDICARE SE L'APPARATO POSSIODE BYPASSES, VALVOLE DI SICUREZZA ECC. E SPECIFICARE SE E IN QUALI CONDIZIONI VENGONO UTILIZZATI.

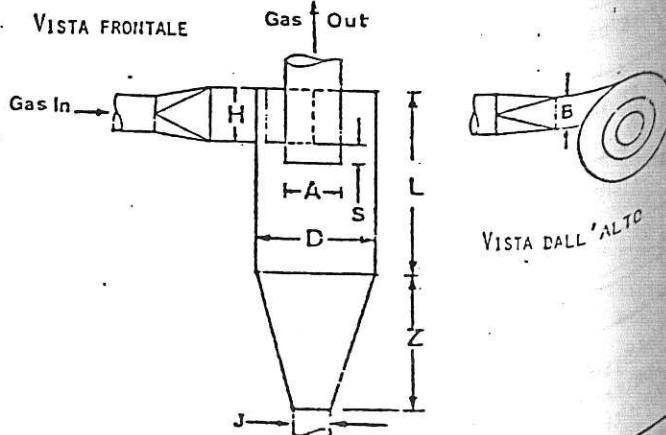
NOTA: PER Nm^3 SI INTENDE IL VOLUME A 0°C E 760 mm. DI Hg TIMBRO AZIENDA
FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGATO
AZIENDA

4

CICLONE SEPARATORE

PUNTO N. (DAL DIAGRAMMA DI FLUSSO)		FABBRICA E MODELLO N. (SE DISPONIBILE)	
NOME DELL'APPARATO DI ADETTAMENTO		TIPO DI POLVERI ABBATTUTE	
CARATTERISTICHE DELLA CORRENTE GASSOSA			
PORTATA Nm^3/h		TEMPERATURA $^{\circ}\text{C}$	CONTENUTO DI POLVERI DELLA CORRENTE mg/Nm^3
MASSIMA DI PROGETTO	MEDIA		
		INGRESSO	USCITA
DISTRIBUZIONE DELLE PARTICELLE (IN PESO)			
INTERVALLO (MICRON)	INGRESSO	USCITA	
0.0-0.5	%	%	
0.5-1.0	%	%	
1.0-5.0	%	%	
5-10	%	%	
10-20	%	%	
OLTRE 20	%	%	
CARATTERISTICHE DEL CICLONE			
☐ A. UMIDO ☐ A. SECCO		☐ SINGOLO ☐ DOPPIO ☐ QUADRUPLO ☐ MULTICICLONE	
DIMENSIONI DEL CICLONE (VEDERE SCHEMA)			
B _____ cm	Z _____ cm		
H _____ cm	D _____ cm		
S _____ cm	A _____ cm		
L _____ cm	J _____ cm		
MODALITÀ DI SCARICO DAL CICLONE _____			
PERDITA DI CARICO ATTRAVERSO IL CICLONE (PER DI ACQUA) _____			
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE			



INDICARE SE L'APPARATO POSSI DE BYPASS, VALVOLE DI SICUREZZA ECC. E SPECIFICARE SE E IN QUALI CONDIZIONI VIENGOLO UTILIZZATO.
 NOTA: PER Nm^3 SI INTENDE IL VOLUME A 0 $^{\circ}\text{C}$ E 760 mm DI Hg.

TIMBRO AZIENDA
FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGATO 4
AZIENDA _____

SCRUBBER

PUNTO N. (DAL DIAGRAMMA DI FLUSSO)				FABBRICA E MODELLO N. (SE DISPONIBILE)			
NOME DELL'APPARATO DI ABBATTIMENTO				TIPO DI POLVERI ABBATTUTE			
CARATTERISTICHE DELLA CORRENTE GASSOSA							
PORTATA Nm^3/h		TEMPERATURA $^{\circ}\text{C}$			CONTENUTO DI POLVERI DELLA CORRENTE mg/Nm^3		
MASSIMA DI PROGETTO	MEDIA	INGRESSO	USCITA	INGRESSO	USCITA	INGRESSO	USCITA
DISTRIBUZIONE DELLE PARTICELLE IN PESO							
INTERVALLO (MICRON)		INGRESSO			USCITA		
0.0-0.5		%			%		
0.5-1.0		%			%		
1.0-5.0		%			%		
5-10		%			%		
10-20		%			%		
OLTRE 20		%			%		
CARATTERISTICHE DEL LIQUIDO DI LAVAGGIO							
LIQUIDO DI LAVAGGIO				PORTATA DI LIQUIDO m^3/h			
COMPOSIZIONE		% IN PESO		MASSIMA DI PROGETTO		VALORE MEDIO	
1. _____		_____					
2. _____		_____					
3. _____		_____					
4. _____		_____					
				PRESSIONE ALLO SPRUZZATORE ata		PERDITA DI CARICO mm H_2O	
☐ CAMERA SPRAY ☐ CICLONE				☐ VENTURI ☐ RIEMPIMENTO			
DATI PER VENTURI SCRUBBER				DATI PER COLONNE PIEMPIE			
DIMENSIONI DELLA GOLA (SPECIFICARE UNITÀ DI MISURA)		VELOCITÀ ATTRAVERSO LA GOLA $\text{m}/\text{sec.}$		TIPO DI RIEMPIMENTO		VELOCITÀ SUPERFICIALE DEL GAS $\text{m}/\text{sec.}$	

A) UN DISEGNO DI INSIEME DIMENSIONATO (VISTA DALL'ALTO E FRONTALE) DELL'IMPIANTO DI ABBATTIMENTO.

B) INDICARE SE L'APPARATO POSSIEDE BYPASSES, VALVOLE DI SICUREZZA ECC. E SPECIFICARE SE E IN QUALI CONDIZIONI VENGO-
NO UTILIZZATI.

NOTA: PER Nm^3 SI INTENDE IL VOLUME A 0°C E 760 mm. DI Hg

TIPO AZIENDA

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

AZIENDA _____

PRECIPITATORE ELETTROSTATICO

PUNTO N. (DAL DIAGRAMMA DI FLUSSO)		FABBRICA E MODELLO N. (SE DISPONIBILE)	
NOME DELL'APPARATO DI ABBATTIMENTO		TIPO DI POLVERI ABBATTUTE	
CARATTERISTICHE DELLA CORRENTE GASSOSA			
PORTATA Nm^3/h		TEMPERATURA $^{\circ}\text{C}$	CONTENUTO DI POLVERI DELLA CORRENTE mg/Nm^3
MASSIMA DI PROGETTO	MEDIA		INGRESSO USCITA
PERDITE DI CARICO $\text{mm. H}_2\text{O}$		UMIDITÀ ASSOLUTA DELLA CORRENTE $\text{kg. H}_2\text{O}/\text{kg. ARIA SECCA}$	CARATTERISTICHE DEL VENTILATORE POTENZA HP PORTATA Nm^3/h
DISTRIBUZIONE DELLE PARTICELLE (IN PESO)			
INTERVALLO (MICRON)	INGRESSO		USCITA
0.0-0.5	%		%
0.5-1.0	%		%
1.0-5.0	%		%
5-10	%		%
10-20	%		%
OLTRE 20	%		%
CARATTERISTICHE DEL PRECIPITATORE			
NUMERO DI STADI	NUMERO DI PIATTI	DISTANZA TRA I PIATTI cm	NUMERO DI ELETTRODI DI SCARICA
			DISTANZA TRA GLI ELETTRODI E I PIATTI cm
LUNGHEZZA DEI PIATTI cm	LARGHEZZA DEI PIATTI cm	TENSIONE APPLICATA KV/cm	SEZIONE DI FLUSSO cm^2
			SEZIONE DI INGRESSO AL PRECIPITATORE cm^2
VOLUME DEL PRECIPITATORE m^3	TEMPO DI PERMANENZA NEL PRECIPITATORE Sec.		TIPO DI ELETTRODO DI RACCOLTA TUBOLARE PIATTO
MODALITÀ E FREQUENZA DI RIMOZIONE DELLE POLVERI DALLA TRAMOGGIA DI RACCOLTA			
DESCRIVERE MODALITÀ E FREQUENZA DI DISTACCO DELLE POLVERI DAGLI ELETTRODI			
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE			

A) - UN DISEGNO DI INSIEME DIMENSIONATO (VISTA DALL'ALTO E FRONTALE) DELL'IMPIANTO DI ABBATTIMENTO.

B) - INDICARE SE L'APPARATO POSSIEME BYPASS, VALVOLE DI SICUREZZA ECC. E SPECIFICARE SE E IN QUALI CONDIZIONI VENGONO UTILIZZATI.

NOTA: PER Nm^3 SI INTENDE IL VOLUME A 0°C E 760 mm. PI Hg.

TIMBRO AZIENDA

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGATO 4
AZIENDA _____

SCHEDA SEMPLIFICATA DATI PER IMPIANTI DI ABBATTIMENTO
INQUINANTI GASSOSI

1. PUNTO N. (DAL DIAGRAMMA DI FLUSSO) _____

2. DISPOSITIVO:

_____ CONDENSATORE DI VAPORI
_____ ASSORBITORI
_____ ADSORBITORI
_____ ALTRI (SPECIFICARE)

3. DITTA COSTRUTTRICE E MODELLO O TIPO _____

4. EFFICIENZA DI ABBATTIMENTO DI PROGETTO PER GLI INQUINANTI CONSIDERATI

INQUINANTE GASSOSO	EFFICIENZA DI ABBATTIMENTO

5. CARATTERISTICHE DELLA CORRENTE GASSOSA

	TEMPERATURA °C	PRESSIONE STATICA ata	PORTATA Nm ³ / h	COMPOSIZIONE kmoli %
ENTRATA				
USCITA				

ISTRUZIONI RELATIVE AGLI IMPIANTI DI ABBATTIMENTO

ALLEGARE TANTE SCHEDE QUANTE SONO NECESSARIE A FORNIRE UNA DESCRIZIONE DEGLI IMPIANTI DI ABBATTIMENTO O DI TRATTAMENTO INCLUDENDO DETTAGLI RIGUARDANTI LE OPERAZIONI PRINCIPALI, DIMENSIONI, TIPO, CAPACITÀ ED OGNI ELEMENTO NECESSARIO AL CALCOLO DELLA LORO EFFICIENZA.

PER Nm³ SI INTENDE IL VALORE A 0 °C E 760 mm Hg.

RIEMPIRE UNA SCHEDA PER OGNI DISPOSITIVO DI ABBATTIMENTO.

TIPO AZIENDA
FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGATO 4.
AZIENDA _____

ADSORBITORI

PUNTO N.		DITTA COSTRUTTRICE E MODELLO N.				
NOME DELL'APPARATO DI ABBATTIMENTO						
CARATTERISTICHE DELLA CORRENTE GASSOSA						
COMPONENTI	%	PORTATA TOTALE m ³ /h		TEMPERATURA DELLA CORRENTE GASSOSA °C		
		MASSIMA DI PROGETTO	MEDIA			
		1 _____	_____			PRESSIONE DI ESERCIZIO (ata)
		2 _____	_____			
3 _____	_____					
4 _____	_____	COMPOSTI DA ADSORBIRE (DENOMINAZIONE CHIMICA) _____				
5 _____	_____					
CARATTERISTICHE DELL'APPARATO ADSORBENTE						
TIPO DI ADSORBENTE	GRANULOMETRIA (mm.)	ALTEZZA DEL LETTO (m.)	VOLUME DEL LETTO (m ³)	FATTORE DI SATURAZIONE (1)		
DATI DI EQUILIBRIO						
FORNIRE LE ISOTERME DI EQUILIBRIO DI ADSORBIMENTO PER L'INQUINANTE SULL'ADSORBENTE ALLA TEMPERATURA PREFISSATA DI ESERCIZIO						
SISTEMI DI RIGENERAZIONE						
CARICO RESIDUO (2) kg sostanza adsorbita/kg sostanza adsorbente		TEMPO DI ADSORBIMENTO PER LETTO (min.)	TEMPO DI RIGENERAZIONE PER LETTO (min.)	NUMERO DI LETTI		
DESCRIVERE LA DESTINAZIONE DELL'INQUINANTE DOPO LA RIGENERAZIONE (O DURANTE LA FASE DI DESORBIMENTO)						

(1) ESPRESSO IN GRAMMI DI SOSTANZA ADSORBITA PER GRAMMO DI SOSTANZA ADSORBENTE

(2) PESO DI SOSTANZA ADSORBITA TRATTENUTO DALLA SOSTANZA ADSORBENTE DOPO LA FASE DI RIGENERAZIONE

FORNIRE INOLTRE:

A - DETTAGLI RELATIVI AI PRINCIPI DELL'OPERAZIONE

B - UN DISEGNO DI INSIEME DIMENSIONATO (VISTA FRONTALE E DALL'ALTO) DELL'APPARATO DI ABBATTIMENTO DAL QUALE SIANO FACILMENTE DEDUCIBILI DIMENSIONI E FORMA DELL'IMPIANTO

C - INDICAZIONI RELATIVE AD EVENTUALI BYPASSES, VALVOLE DI SICUREZZA ECC.; SPECIFICARE SE E IN QUALI CONDIZIONI VENGONO UTILIZZATE.

TIMBRO AZIENDA
FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGATO 4/

AZIENDA _____

ASSORBITORI

PUNTO N. (DAL DIAGRAMMA DI FLUSSO)		FABBRICA E MODELLO N. (SE DISPONIBILE)	
NOME DELL'APPARATO DI ABBATTIMENTO		TIPO DI POLVERI ABBATTUTE	
CARATTERISTICHE DELLA CORRENTE GASSOSA			
INGRESSO	COMPOSIZIONE MOLARE %	USCITA	PORTATA m ³ /h
			MASSIMA DI PROGETTO
			MINIMA DI ESERCIZIO
INGRESSO			TEMPERATURA °C
			USCITA
INGRESSO			PRESSIONE ate
			USCITA
CARATTERISTICHE DELLA CORRENTE LIQUIDA			
INGRESSO	COMPOSIZIONE IN PESO %	USCITA	PORTATA m ³ /h
			MASSIMA DI PROGETTO
			MINIMA DI ESERCIZIO
INGRESSO			TEMPERATURA °C
			USCITA
DENSITA' (SPECIFICARE L'UNITA' DI MISURA) A °C			
CARATTERISTICHE DELLA COLONNA			
TIPO DI FLUSSO	☐ CONTROCORRENTE ☐ EQUICORRENTE ☐ CORRENTI INCROCIATE		DIMENSIONI DELLA COLONNA
			DIAMETRO INTERNO m
			ALTEZZA m.
PER COLONNE A RIEMPIMENTO			
TIPO E DIMENSIONE DEL RIEMPIMENTO		ALTEZZA DEL RIEMPIMENTO m.	
PER COLONNE A PIATTI			
N. E TIPO DI PIATTI	DISTANZA TRA I PIATTI m.		ALTEZZA DEL BATTENTE DI LIQUIDO cm.

FORNIRE I DATI O LA CURVA DI EQUILIBRIO PER IL SISTEMA ALLE CONDIZIONI OPERATIVE.
 ALLEGARE INFORMAZIONI RIGUARDANTI LO SCARICO DEGLI INQUINANTI DOPO LA RIGENERAZIONE DEL SOLVENTE.
 NOTA: PER m³ SI INTENDE IL VOLUME A 0 °C E 760 mm di Hg.

TIMBRO AZIENDA
 FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGATO 4.
AZIENDA _____

APPARATI DI COMBUSTIONE

DATI OPERATIVI				
N. DAL DIAGRAMMA DEL CICLO		MODELLO N. (SE DISPONIBILE)		
NOME DELL'APPARATO		DITTA COSTRUTTRICE		
CARATTERISTICHE IN INGRESSO				
MATERIALE DI RIFIUTO	COMPOSIZIONE CHIMICA			
	MATERIALE	VALORE MINIMO kg/h	VALORE MEDIO kg/h	MAX. DI PROGETTO kg/h
	1.			
	2.			
	3.			
	4.			
POTERE CALORIFICO SUP. MATERIALE DI RIFIUTO	kcal/kg	ARIA COMBUSTIONE MATERIALE DI RIFIUTO	MINIMA Nm ³ /h	MASSIMA Nm ³ /h
MATERIALE DI RIFIUTO o GAS INQUINANTE	PORTATA TOTALE kg/h		TEMPERATURA IN INGRESSO °C	
	MINIMA	MASSIMA DI PROGETTO	MINIMA	MASSIMA DI PROGETTO
COMBUSTIBILE	COMPOSIZIONE CHIMICA			
	MATERIALE	VALORE MINIMO kg/h	VALORE MEDIO kg/h	MASSIMO DI PROGETTO kg/h
	1.			
	2.			
	3.			
	4.			
POTERE CALORIFICO SUP. COMBUSTIBILE	kcal./h	ARIA DI COMBUSTIONE	MINIMA Nm ³ /h	MASSIMA Nm ³ /h

A) ALLEGARE UN DISEGNO DI INSIEME DIMENSIONATO (VISTA DALL'ALTO E FRONTALE), E TANTE SEZIONI QUANTE SONO NECESSARIE A MOSTRARE CHIARAMENTE IL FUNZIONAMENTO DELL'APPARATO.

B) INDICARE LE DIMENSIONI INTERNE DELL'APPARATO NECESSARIE AL CALCOLO DELLE SUE PRESTAZIONI.

PER Nm³/h SI INTENDE IL VOLUME A 0 °C E 760 mm Hg.

TIMBRO AZIENDA
FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGATO 4
AZIENDA _____

INCENERITORI DI RIFIUTI SOLIDI

TIPO DI INCENERITORE		DITTA COSTRUTTRICE	
N. MODELLO (SE DISPONIBILE)	POTENZIALITÀ kg/h	N. DAL DIAGRAMMA DEL CICLO	
ANALISI DEL COMBUSTIBILE			
TIPO:	CONTENUTO DI ZOLFO (%) IN PESO	CONTENUTO DI CENERI (%) IN PESO	
PORTATA TOTALE DI COMBUSTIBILE kg/h o Nm ³ /h		POTERE CALORIFICO SUPERIORE kcal	
PORTATA COMBUSTIBILE BRUCIATORE PRIMARIO		PORTATA COMBUSTIBILE BRUCIATORE SECONDARIO	
ANALISI DEI RIFIUTI			
TIPO DI RIFIUTI	PORTATA DI COMBUSTIONE kg/h	POTERE CALORIFICO SUPERIORE kcal/kg	
CONTENUTO DI UMIDITÀ (%) DEL RIFIUTO		COMBUSTIBILE SECCO (%) DEL RIFIUTO	
CARATTERISTICHE OPERATIVE DELL'INCENERITORE			
	CAMERA PRIMARIA	CAMERA SECONDARIA	
VELOCITÀ DEL GAS m/s			
VOLUME m ³			
TEMPERATURA °C			
ARIA NECESSARIA (TEOR. + ECCESSO) Nm ³ /h		CARICO DELLA GRIGLIA kg/m ² h	
ARIA PRIMARIA ATTRAVERSO LE FESSURE DEL PORTELLO DI CARICO E GIUNTI DI ESPANSIONE		AREA DELLA GRIGLIA m ²	
ARIA ATTRAVERSO I PORTELLI SUPERIORI Nm ³ /h		PERDITA DI CARICO INDUCITA ARIA PRIMARIA mm di colonna H ₂ O	
ARIA ATTRAVERSO I PORTELLI INFERIORI Nm ³ /h		PERDITA DI CARICO AL CAMINO mm di colonna H ₂ O	
ARIA ATTRAVERSO I PORTELLI DELLA CAMERA SECONDARIA Nm ³ /h		VELOCITÀ FUMI ALL'USCITA DEL CAMINO m/s	
AREA PORTELLI SUPERIORI m ²		DIAMETRO DEL CAMINO m	
AREA PORTELLI INFERIORI m ²		ALTEZZA DEL CAMINO m	
AREA PORTELLI CAMERA SECONDARIA m ²		TEMPERATURA FUMI ALLA BOCCA DEL CAMINO °C	

A) ALLEGARE UN DISEGNO DI INSIEME DIMENSIONATO (VISTA DALL'ALTO E FRONTALE) E TANTE SEZIONI QUANTE SONO NECESSARIE A MOSTRARE CHIARAMENTE IL FUNZIONAMENTO DELL'INCENERITORE.

B) FORNIRE LE DIMENSIONI E FORMA INTERNA DELL'IMPIANTO NECESSARIE AL CALCOLO DELLE SUE PRESTAZIONI.

PER Nm³ SI INTENDE IL VOLUME A 0 °C E 760 mm Hg.

IN RIFERIMENTO AL PIANO DI GRIGLIA.

TIEMPO AZIENDA
FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Allegato n. 5,

Per insediamenti produttivi

Domanda di autorizzazione allo scarico di acque superficiali, suolo, sottosuolo e fognatura pubblica

Al Sig. SINDACO del Comune di

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____
residente a _____, via _____ in qualità di
legale rappresentante della Ditta _____ indirizzo
_____, sede legale _____, che
svolge attività di _____

c h i e d e (**)

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:

c h i e d e

l'autorizzazione, ai sensi della legge n. 319/76 e nel regolamento fognario comunale art. 36, ad attivare proprio scarico nelle pubbliche fognature si
to in _____. Si impegna a prendere visione del sopracitato re
golamento ed a rispettare le prescrizioni che gli verranno inviate con la
autorizzazione.

(il resto della domanda rimane identico)

Allegato n. 5/A

NOTA INFORMATIVA SUL CICLO DELLE ACQUE

(da allegare alla domanda di autorizzazione) DEGLI insediamenti produttivi di carattere NON agro-zootecnico)

DITTA _____ INDIRIZZO _____
Sede Legale _____ ATTIVITA' _____

NUMERO DEGLI SCARICHI

Quantità complessiva degli scarichi prevista: (mc/anno)

TIPO DI ACQUE	Scaricate in FOGNATURA	Scaricate in ACQUE SUPERFICIALI	Scaricate in cisterna a PERFETTA TENUTA
SERVIZI			
IGIENICI			
PROCESSO			
PRODUTT.			
RAFFRED-			
DAMENTO			
MISTE			

Indicare:

- a) eventuali scarichi sul terreno
.....
b) eventuali scarichi a mezzo autobotte (specificandone la destinazione
ultima).

Per scarichi discontinui indicare:

- a) la frequenza ogni _____ ore
b) la durata di _____ ore

Impianto di trattamento e depurazione previsti (1)

- a) descrizione e principi tecnici di funzionamento dell'impianto (in sintesi)
- b) capacità di trattamento in mc.giorni
- c) quantità trattata in mc/anno
- d) indicare le caratteristiche quali-quantitative degli eventuali fanghi prodotti (q.li/giorno) e loro recapito finale

Dati sui consumi idrici previsti: (2)

FONTE DI APPROVVIGIONAMENTO	Acqua prelevata per servizi civili (mc./anno)	Acqua prelevata per processi produttivi	Acqua prelevata per raffreddamento (mc./a)
-----------------------------	---	---	--

Acquedotto

Pozzi

Derivazione da acque superfic.

Altre

Per le derivazioni da acque superficiali specificare:

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

(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.

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

ALLEGATO N. 6

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO PER INSEDIAMENTI
DI CARATTERE AGRO-ZOOTECNICO PRODUTTIVI E/O
ASSIMILABILI A CIVILI - CLASSE C) LR 7/82

Al Signor Sindaco del Comune di _____

I... sottoscritto/a/i nella qualità di (1)
della ditta (2), con sede legale in
..... Via n.....

premessso

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

chiede l'autorizzazione

ai sensi della legge n.319/76 e/o ai sensi della legge regionale n.7/83
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 con indicazione dell'esatta ubicazione
del punto di scarico, lo schema della rete fognaria interna, il posi-
zionamento delle strutture di stoccaggio o lagoni, i pozzi per l'app-
rovvigionamento idrico
3. Titoli di disponibilità dei terreni agricoli:
se in proprietà: dichiarazione catastale con indicazione del mappale
e le generalità del proprietario
se in affitto: idem come sopra;
se di terzi: idem come sopra; inoltre dichiarazione sostitutiva di at-
to notorio e dichiarazioni sottoscritte dai terzi.
4. Progetto e descrizione del funzionamento dell'eventuale impianto di
depurazione.

Data _____

Firma _____

- (1) titolare/presidente/responsabile/amm.delegato/altro
- (2) società/ditta/cooperativa/impresa/altro
- (3) allevamento suini, quini, bovini, ovini, avicoli, cunicoli, attività di
trasformaz. 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/suolo non agricolo/acque superficiali/fognatura (per
acque superficiali specificare denominazione).

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 perfezionamento.. ..

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

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

ALLEGATI 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 modifiche qualità e/o quantità degli scarichi devono essere allegate:

1. Planimetria scala 1:500 della rete fognature 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 richiedano 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.
3. Progetti di descrizione del funzionamento impianto depurazione se oggetto di cambiamento.
4. Certificato di analisi dello scarico.

Data _____

Firma _____

ALLEGATO N. 6/A

QUESTIONARIO INSEDIAMENTI ZOOAGRICOLI

E/O TRASFORMAZIONE PRODOTTI AGRICOLI - Classe C. L.R.7/82

Denominazione dell'azienda

Ubicazione Via

Forme di conduzione

- | | | |
|--|-------------------------------------|---|
| ☐ Cooperativa | ☐ Societaria | ☐ Diretta con salariati |
| ☐ Diretta senza salariati | ☐ Mezzadria | ☐ Altre (specificare.... |
| | | |

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.ro capi mediamente presenti	n.capi allevabili
	capi adulti da latte		
Bovini	allievi e rimonta		
	vitelloni all'ingrasso		
	vitelli carne bianca		
	scrofe		
Suini	verri		
	ingrasso		
	suini leggeri		
Avicunicoli			
Ovini			
Equini			

Approvvigionamento idrico- Dati sui consumi idrici (m^3 /anno)

acquedotto pozzi acque sup.

- Per i pozzi indicare:

il numero la portata media 1/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, e
 escluse le aree dei servizi (magazzini per mangimi, ecc.).

In caso di porcilaie a più piani indicare la superficie di ogni piano.

- Sistema di pulizia

Lavaggio manuale a bassa pressione ☐Lavaggio manuale ad alta pressione ☐Vasche ribaltabili in corsia esterna di defecazione ☐in corsia esterna ☐Pavimento fessurato in corsia interna ☐in tutta la pavimentaz. ☐Raschiatori meccanici in corsia esterna ☐in corsia interna ☐

Altre soluzioni (specificare)

Alimentazionea secco ☐ Liquida ☐ altreLiquami

- Quantità dei liquami prodotti	m/c anno
liquami	
letame	
pollina	

- Modalità di stoccaggio dei liquami

	N.	giorni di riempimento	capacità mc.
=in fosse di lagunaggio specificare le modalità di impermeabilizzazione			
=concimaia con pozzo nero			
=vasca di stoccaggio con successiva depurazione			
specificare la suddivisione in scomparti			

- Destinazione dei liquami

- terreno agricolo	☐ terreno non agricolo
- fognature	

acque superficiali	☐ con depurazione
	☐ senza depurazione

indicare il corso d'acqua recettore

= nel caso di impianto di depurazione indicare:

- quantità di fanghi prodotta (q/anno)
spandimento agronomico -
- loro destinazione 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

- | | | | |
|--------------------|---------------|----|-------|
| sementativi | grano | ha | |
| | mais | ha | |
| | barbabietola | ha | |
| | orzo | ha | |
| | medica | ha | |
| colture permanenti | altre | | |
| | frutteto | ha | |
| | pioppeto | ha | |
| | vigneto | ha | |
| | prati stabili | ha | |
| | altre | | |

- Modalità di spandimento

- | trasporto liquami | n.ro | capacità |
|---|-------|----------|
| =carribotte di proprietà | | |
| =carribotte di terzi | | |
| =carribotte del conduttore
del terreno | | |

Data

Firma

Allegato n. 7

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO PER INSEDIAMENTI
CIVILI DELLE CLASSI A e B . L.R. 7/83

Al Signor Sindaco

Comune di

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

c h i e d e

il rilascio dell'autorizzazione ad attivare uno scarico di rifiuti pro-
venienti da (3) nel seguente re
capito (4)
denuncia

e dichiara che lo stesso è classificato nella classe

Si impegna a prendere visione del Regolamento di fognatura qualora lo
scarico recapiti in fogna e delle norme contenute nella Legge Regionale
n.7/83 se lo scarico recapita non in fogna.

Allega infine la seguente documentazione:

.....
Data Firma

-
- (1) Titolare, presidente, responsabile/amm. delegato, altro
 - (2) Ditta, società, cooperativa/abitazione, impresa att. sanitaria, etc.,
 - (3) Servizi igienici/mensa, cucina/centro ricerca/laboratorio/presta-
zione servizi/att. produttiva assimilabile civile/ecc.
 - (4) Fognatura pubblica/suolo agricolo/suolo non agricolo/acque superfi-
ciale (specificare denominazione)
 - (5) Autorizzazione per insediamenti di Classe B
Denunce per insediamenti di classe A.

QUESTIONARIO DA ALLEGARE A DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE PER
INSEDIAMENTI CIVILI CLASSI A e B. - L.R. 7/83

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

sì no

scarico terminale non esclusivamente derivante da wc, cucine e mense

sì no

scarico terminale assimilabile a quello di insediamenti abitativi (presunto rispetto tabella 1 legge reg. n.7/83)

sì no

ore lavorative/giorno

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'impianti (funzionamento, potenzialità, ecc.)

Indicare la portata degli scarichi assimilabili a quelli abitativi.....

Allegare eventuali analisi.

Allegati

Planimetria scala 1:(oo contenente

- a) ubicazione immobile
- b) rete fognaria interna
- c) punti di scarico diversificati per qualità acque (nere, miste, ecc.)

Data

Firma

ALLEGATO N. 8

Alimenti e bevande - Standards microbiologici.

Proseccato assuntivo delle cariche microbiche in % di prodotto previste da regolamento

	fosfatasi	carica microbica	germi patogeni	coliformi	staf. aurei	staf. aurei coag.	miceli
pasterizzato	negativa	< 50.000		assenti			
lunga conservazione		< 100 dopo incubazione					
sterile		assente					
in polvere	negativa	< 200.000 esclusi lattococchi	assenti anche tossine	assenti		assenti in 0,1 cc	< 100
condensato (ricostituito in prod. 1/3)		< 200 esclusi lattococchi	assenti	assenti			
fermentato (yoghurt e sim.)			assenti	< 10	< 10		
pastorizzata		< 30.000	assenti	< 10			
montata		< 500.000	assenti	< 100			
lunga conservazione		< 100 dopo incubazione					
sterile		assente					
crema di pasticceria		< 100.000	assenti	< 100	< 100		
gelati a base di latte, uova		< 100.000	assenti	< 100	< 100		
gelati a base di frutta		< 50.000	assenti	< 100	< 100		
formaggi freschi			assenti	< 100	< 100		
uova congelate, solvere d'uovo, prodotto d'uovo sgucciato		< 200.000	assenti	< 10	< 10		< 10
masta all'uovo		assente da salmonelle in 25 g di prodotto, escluso il peso dell'eventuale ripieno					

ALLEGATO N. 9

Requisiti di produzione, manipolazione, conservazione e commercio, di determinati alimenti, degli additivi e degli imballaggi.

- Ghiaccio

R.D. 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; il campione di saggio si forma prelevando il ghiaccio così com'è, con le necessarie cautele di sterilità.

- Acque minerali

La materia è regolamentata da:

L. 16.7.1916 con relativo Reg. approvato con R.D. 28.9.1919 n. 1224;

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)

- 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

C.M. n. 61 del 9.12.1976

Le acque gassate e la gassosa debbono possedere i requisiti chimici e microbiologici di potabilità stabilite dalle vigenti Leggi.

- Alcole e acqueviti

La produzione e il commercio dell'alcole sono disciplinati da: L. 3.10.1957 n. 1029 e relativo Reg. D.P.R. 29.6.1963 n. 1037.

La produzione e il commercio delle acqueviti sono disciplinati da: L. 7.12.1951 n. 1559 e relativo Reg. D.P.R. 19.4.1956 n. 1019; L. 30.4.1976 n. 385.

- 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. 30.12.1970 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»).

- Cacao - Cioccolato - Caffè e camomilla

La produzione e la vendita dei 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. 29.5.1976 (caffè decaffeinato).

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

- 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 prelevamento campioni, modificate da L. 283/62 e D.P.R. 327/80); L. 31.7.1956 n. 580 modificata con L. 8.6.1971 n. 440; D.M. 27.9.1967 modificata con D.M. 16.5.1969 (ingredienti consentiti nella formazione dei ripieni per paste speciali secche e paste alimentari fresche); D.M. 5.2.1970 (norme per pane e grissini speciali); Circ. Ministero Sanità n. 32 del 3.8.85 - Norme igienico-sanitarie sulla lavorazione e conservazione delle paste alimentari.

- Riso

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

- Strutto

Denominazione e requisiti sono definiti dal R.D.L. 15.10.1925 n. 2033, art. 31.

- Burro

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

- 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.

La produzione ed il commercio delle paste bianche di demargarinazione dell'olio di oliva e degli olii di semi sono disciplinati dalla L. 4.8.1955 n. 849.

- Olii di oliva e di semi

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

- 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. 11.7.63 n. 1504;
- Legge 30.4.62 n. 283
- O.M. 14.3.66 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;
- D.M. 29.9.76 (G.U. 1.10.76 n. 262);
- Legge 14.3.77 n. 89 contenente norme sul latte alimentare intero;
- O.M. 11.10.78 riguardante il limite di cariche microbiche;
- D.M.R. 26.3.80 n. 327;
- D.P.R. 10.5.82 n.
514 sul latte conservato disidratato.

Etichettatura.

È regolamentata da:

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

Mezzi di trasporto.

È regolamentato da:

- R.D. 9/5/29 n. 994;
- D.M. 14/9/63 ed integrazioni e modificazioni con D.M. 22.2.72;
- D.P.R. 26.3.80 n. 327 aggiornato con il D.M. 6.2.82 in materia di temperature durante il trasporto.

Recipienti.

È regolamentata da:

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

Vendita.

Il latte intero fresco può essere messo in vendita esclusivamente in confezioni originali e nelle rivendite alimentari autorizzate che posseggono attrezzature capaci di conservarlo ad una temperatura non superiore a +4°C.

Indipendentemente dall'autorizzazione amm.va di commercio, chiunque intenda aprire una rivendita di latte deve chiedere una autorizzazione sanitaria al Sindaco del Comune competente, il quale la rilascia sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica incaricato di verificare la presenza delle attrezzature di cui al primo comma.

- I formaggi

La vendita e la produzione dei formaggi è regolamentata da:

- R.D. 9.5.29 n. 994;
- R.D.L. 15.10.25 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.

- 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.

Le creme debbono avere i requisiti microbiologici indicati nel O.M. 11.10.1978.

- Gelati

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

- R.D. 15.10.25 n. 2033;
- D.M. 22.12.57 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 integrata con O.M. 13.12.78.

I gelati debbono possedere, riferiti al prodotto disareato, i requisiti microbiologici di legge.

- 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;
- b) tenuto ad una temperatura inferiore a 0°C , che pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaino, 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 di 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 isotermini e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto.

- Prodotti dietetici e della prima infanzia

La materia è regolata dalle seguenti leggi

- Legge 29.3.51 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.

- 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 22/11/1982, in base all'art. 5 comma 1 L.R. n. 19/1982.

- Sciroppi, conserve, marmellate

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

- R.D.L. 8.2.23 n. 501 e regolamento R.D. 14.10.26 n. 1927.

Per gli sciroppi:

- 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.

- Prodotti surgelati

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

- Legge 27.1.78 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.

Additivi chimici, coloranti, imballaggi

- 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.

- 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 disciplinati da:

D.M. 21.3.1973 (G.U. n. 104 del 20.4.1973) modificato dai D.M. del 3.8.1974; 27.3.1975; 13.9.1975; 18.6.1979; 2.12.1980; 25.6.1981; 2.6.1982;

L. n. 283/1962

D.P.R. 23.8.1982 n. 777.
