

ALLEGATO DELIBERAZIONE C.C. R.G. 25/6 DEL 19/05/2003



**COMUNE DI CASSINO**  
Provincia di Frosinone

**SETTORE III - COMMERCIO E ATTIVITA' PRODUTTIVE**

**REGOLAMENTO COMUNALE RELATIVO ALLE ATTIVITA'  
DI VENDITA AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE**

**TITOLO I**  
**NORME REGOLAMENTARI**  
( Artt. 1-18 )

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano MIGNANELLI

**REGOLAMENTO COMUNALE**  
**SULLA DISCIPLINA RELATIVA AL SETTORE COMMERCIO**

**TITOLO I**

**Articolo 1**  
**(Oggetto)**

1. Con il presente Regolamento il Comune di Cassino disciplina le funzioni ed i compiti amministrativi in materia di commercio, in osservanza alle normative dettate dalla legge Regionale 18 novembre 1999 n. 33 e successive modifiche (Legge Regionale 25 maggio 2001, n. 12), nel rispetto dei principi fissati dal decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114 (Riforma della disciplina relativa al settore del commercio), nel rispetto dell'ordinanza del Ministero della Sanità 2 marzo 2000 concernente i requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree, in ossequio alle disposizioni del Nuovo Codice della Strada in materia di occupazione della sede stradale (D.Lgs. 30 aprile 1992, n. 285) e nel rispetto dell'adozione del Documento Programmatico per il Commercio su aree pubbliche deliberato dal Consiglio Regionale il 19 febbraio 2003, n. 139.
2. L'attività di vendita disciplinata dal presente regolamento, è riferita all'esercizio dei settori alimentari, non alimentari od entrambi, su aree pubbliche.

**Articolo 2**

**ATTIVITA' DI VENDITA AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE**  
**PROGRAMMAZIONE DEL COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE**  
**(Regolamento per il commercio su aree pubbliche)**

1. Il Comune di Cassino adotta il presente regolamento per il commercio su aree pubbliche, con il quale sono definiti i criteri generali per l'individuazione delle aree da destinare all'esercizio del commercio su aree pubbliche, con riferimento alle diverse tipologie dei mercati, delle fiere e per lo svolgimento dell'attività in forma itinerante, tenendo conto:

a) delle caratteristiche degli ambiti territoriali (art. 13 lr 33/99), nonché delle caratteristiche dei centri storici, al fine di assicurare il servizio più idoneo a soddisfare gli interessi dei consumatori ed un adeguato equilibrio con le altre forme di distribuzione, stabilendo sulla base delle caratteristiche economiche del territorio, la programmazione della rete distributiva, le definizioni generali degli indirizzi, della densità della rete distributiva e della popolazione residente e fluttuante, i criteri generali ai quali il Comune si deve attenere per la determinazione delle aree e del numero dei posteggi da destinare allo svolgimento dell'attività, per l'istituzione, la

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano MIGNARDI



soppressione o lo spostamento dei mercati che si svolgono quotidianamente o a cadenza diversa, nonché per l'istituzione dei mercati destinati a merceologie esclusive e stabilendo altresì, le caratteristiche tipologiche delle fiere, nonché le modalità di partecipazione alle medesime prevedendo in ogni caso il criterio della priorità nell'assegnazione dei posteggi fondato sul più alto numero di presenze effettive (articolo 28, comma 13, del 114/98).

- b) della popolazione residente e fluttuante;
- c) della densità della rete distributiva.

2. I criteri di cui al comma 1 perseguono i seguenti obiettivi:

a) ottimizzare il servizio, con particolare riguardo all'ubicazione ed alla tipologia dell'offerta;

b) realizzare un adeguato equilibrio con le altre forme di distribuzione, tenuto conto delle presenze dei consumatori ed attraverso la valorizzazione del ruolo di completamento del commercio fisso;

c) definire un disegno del commercio su area pubblica in correlazione con le peculiarità territoriali, sulla base delle caratteristiche degli ambiti territoriali come riportati al comma 1. lettera a);

d) incentivare il commercio su aree pubbliche nelle sue varie forme, anche itineranti, per potenziare l'offerta commerciale nelle frazioni e nelle zone rurali, laddove, la consistenza demografica è minore;

e) promuovere l'adeguamento delle aree alle norme di igiene, sanità e sicurezza, nonché valorizzare il ruolo della produzione agricola ed artigiana locale, regionale e tipica nelle zone residenziali sottoservite.

f) qualificare la rete distributiva, dotando i mercati di servizi igienici e di adeguati impianti per l'allacciamento alla rete elettrica, idrica e fognaria in conformità alle norme igienico-sanitarie ed a quelle sulla sicurezza.

3. Il regolamento definisce inoltre :

a) i criteri per :

1. la determinazione delle aree e del numero dei posteggi, ivi compresi quelli riservati ai produttori agricoli e florovivaisti per quanto concerne il commercio di fiori, piante, parti di piante e semi e la loro assegnazione (articolo n. 14 - legge 06/08/1999);

2. l'istituzione, la soppressione e lo spostamento dei mercati che si svolgono quotidianamente o a cadenza diversa;

3. l'istituzione di mercati destinati a merceologie esclusive;

4. il rilascio delle autorizzazioni per l'attività di vendita in forma itinerante di cui all'articolo 8;

5. l'articolazione degli orari per lo svolgimento dell'attività di vendita su aree pubbliche;

b) le caratteristiche tipologiche delle fiere e le relative modalità di partecipazione, ivi compresi i criteri di priorità.

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimo MIGNANELLI



**Articolo 3**  
**(Adempimenti del comune)**

1. Il Comune, in conformità ai contenuti di cui all'articolo 2 del presente regolamento, sentiti i rappresentanti delle organizzazioni dei consumatori e delle imprese del commercio, adotta le determinazioni in materia di commercio sulle aree pubbliche, di seguito riportate: (articolo 28 - D.Lgs 114/98)

a) Il commercio sulle aree pubbliche può essere svolto:

1. su posteggi dati in concessione per dieci anni;
2. su qualsiasi area purché in forma itinerante.

b) L'esercizio dell'attività di cui alla lettera a), è soggetto ad apposita autorizzazione rilasciata a persone fisiche o a società di persone regolarmente costituite secondo le norme vigenti.

c) L'autorizzazione all'esercizio dell'attività di vendita sulle aree pubbliche mediante l'utilizzo di un posteggio è rilasciata dal Sindaco ed abilita anche all'esercizio in forma itinerante nell'ambito del territorio regionale.

d) L'autorizzazione all'esercizio dell'attività di vendita sulle aree pubbliche esclusivamente in forma itinerante è rilasciata dal Comune di Cassino se il richiedente è persona fisica, dal Comune in cui ha sede la Società in caso di società di persone. L'autorizzazione di cui al presente comma abilita anche alla vendita al domicilio del consumatore nonché nei locali ove questi si trovi per motivi di lavoro, di studio, di cura, di intrattenimento o svago.

e) Nella domanda l'interessato dichiara:

1. di essere in possesso dei requisiti morali e professionali;
2. il settore o i settori merceologici e, qualora non intenda esercitare in forma itinerante esclusiva, il posteggio del quale chiede la concessione.

f) L'autorizzazione all'esercizio dell'attività sulle aree pubbliche abilita alla partecipazione alle fiere che si svolgono sia nell'ambito della regione cui appartiene il comune che l'ha rilasciata, sia nell'ambito delle altre regioni del territorio nazionale.

g) L'autorizzazione all'esercizio dell'attività di vendita sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari abilita anche alla somministrazione dei medesimi se il titolare risulta in possesso dei requisiti prescritti per l'una e l'altra attività. L'abilitazione alla somministrazione deve risultare da apposita annotazione sul titolo autorizzatorio.

h) L'esercizio del commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari è soggetto alle norme comunitarie e nazionali che tutelano le esigenze igienico-sanitarie. Le modalità di vendita e i requisiti delle attrezzature sono stabiliti dal presente regolamento.

i) I posteggi, temporaneamente non occupati dai titolari della relativa concessione in un mercato, sono assegnati giornalmente, durante il periodo di non utilizzazione da parte del titolare, ai soggetti legittimati ad esercitare il commercio sulle aree pubbliche, che vantino il più alto numero di presenze nel mercato di cui trattasi.

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano MIGNANELLI



l) Il Comune, al fine di assicurare il servizio più idoneo a soddisfare gli interessi dei consumatori ed un adeguato equilibrio con le altre forme di distribuzione, stabilisce, sulla base delle caratteristiche economiche del territorio, della densità della rete distributiva e della popolazione residente e fluttuante, i criteri generali ai quali lo stesso si deve attenere per la determinazione delle aree e del numero dei posteggi da destinare allo svolgimento dell'attività, per l'istituzione, la soppressione o lo spostamento dei mercati che si svolgono quotidianamente o a cadenza diversa, nonché per l'istituzione dei mercati destinati a merceologie esclusive. Stabilisce altresì, le caratteristiche tipologiche delle fiere, nonché le modalità di partecipazione alle medesime prevedendo in ogni caso il criterio della priorità nell'assegnazione dei posteggi fondato sul più alto numero di presenze effettive.

m) Il Comune, nell'ambito del proprio ordinamento, provvede all'emanazione delle disposizioni previste dal presente articolo acquisendo il parere dei rappresentanti di categoria e prevedendo forme di consultazione delle organizzazioni dei consumatori e delle imprese del commercio.

n) Il Comune, stabilisce l'ampiezza complessiva delle aree da destinare all'esercizio delle attività, nonché le modalità di assegnazione dei posteggi, la loro superficie e i criteri di assegnazione delle aree riservate agli agricoltori che esercitano la vendita dei loro prodotti incluse le aree riservate ai florovivaisti per quanto concerne il commercio di fiori, piante, parti di piante e semi.

Al fine di garantire il miglior servizio da rendere ai consumatori il comune può determinare le tipologie merceologiche dei posteggi nei mercati e nelle fiere.

o) Il Comune individua altresì le aree aventi valore archeologico, storico, artistico e ambientale nelle quali l'esercizio del commercio di cui al presente articolo è vietato o sottoposto a condizioni particolari ai fini della salvaguardia delle aree predette. Ai sensi dell'articolo 20, commi 1., 2., 3., 4. e 5., del D.Lgs. 30 aprile 1992, n. 285, possono essere stabiliti divieti e limitazioni all'esercizio, per motivi di viabilità. Possono essere stabiliti gli stessi divieti e limitazioni anche per motivi di carattere igienico-sanitario o per altri motivi di pubblico interesse. Vengono altresì stabilite le norme procedurali per la presentazione e l'istruttoria delle domande di rilascio, il termine, comunque non superiore a novanta giorni dalla data di ricevimento, entro il quale le domande devono ritenersi accolte qualora non venga comunicato il provvedimento di diniego, nonché tutte le altre norme atte ad assicurare trasparenza e snellezza dell'adozione amministrativa e la partecipazione al procedimento.

2. Le determinazioni di cui al comma 1 saranno aggiornate con cadenza triennale, adeguando gli strumenti urbanistici generali, attuativi e previsionali, i regolamenti di polizia locale. L'adeguamento è effettuato nel rispetto dei principi contenuti nelle normative vigenti e dei criteri di cui al presente articolo, individuando:

a) le aree da destinare agli insediamenti commerciali, con particolare riferimento agli insediamenti di medie e grandi strutture di vendita al dettaglio;

b) i limiti ai quali sono sottoposti gli insediamenti commerciali al fine della tutela dell'arredo urbano e dei beni artistici culturali ed ambientali;

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano VIGNANELLI

c) i limiti ai quali sono sottoposte le imprese commerciali nei centri storici e nelle località di particolare interesse artistico e naturale.

**Articolo 4**  
**ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI VENDITA**  
**AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE**  
**Disposizioni preliminari**  
**(Definizioni)**

1. **Per commercio su aree pubbliche** s'intende l'attività di vendita di merci al dettaglio e di somministrazione di alimenti e bevande nei casi ed alle condizioni di cui al successivo articolo 5, comma 2., effettuate su aree pubbliche, o sulle aree private di cui il Comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, coperte o scoperte.

2. **Per aree pubbliche** s'intendono le strade, le piazze, i canali, comprese quelle di proprietà privata, gravate da servitù di pubblico passaggio ed ogni altra area di qualunque natura destinata ad uso pubblico.

3. **Per posteggio** s'intende la parte di area pubblica o di area privata della quale il Comune abbia la disponibilità, che viene data in concessione all'operatore autorizzato all'esercizio dell'attività commerciale.

4. **Per posteggi disponibili** s'intende quelli derivanti dall'istituzione di nuovi mercati, dall'ampliamento di quelli esistenti, da cessazione di attività, da decadenza e/o revoca della concessione e/o dell'autorizzazione.

5. **Per posteggio fuori mercato** s'intende il posteggio situato su area pubblica o privata della quale il Comune abbia la disponibilità, che viene data in concessione all'operatore autorizzato all'esercizio dell'attività commerciale, ubicato fuori della sede mercatale, anche singolarmente ed isolatamente.

6. **Per mercato** s'intende l'area pubblica o privata della quale il Comune abbia la disponibilità, composta da più posteggi, attrezzata o meno e destinata all'esercizio dell'attività per uno o più ovvero tutti i giorni della settimana o del mese per l'offerta di merci al dettaglio, anche integrata da attività di somministrazione di alimenti e bevande e dall'erogazione di pubblici servizi.

7. **Per ampliamento di un mercato o di una fiera** s'intende l'aumento del numero di posteggi.

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano MIGNANELLI

8. Per **modifica della tipologia di un mercato o di una fiera s'intende** la modifica di una o più delle caratteristiche previste dal presente Regolamento.

9. Per **ampliamento merceologico s'intende** l'inserimento nella gamma dei prodotti appartenenti al solo settore, alimentare o non alimentare, già autorizzato di prodotti rientranti nell'altro settore non autorizzato.

10. Per **fiera s'intende** la manifestazione, con cadenza da determinarsi a cura del Comune, caratterizzata dall'afflusso, nei giorni stabiliti, sulle aree pubbliche o private delle quali il comune abbia la disponibilità, di operatori autorizzati ad esercitare il commercio su aree pubbliche, in occasione di particolari ricorrenze, eventi e festività.

11. Per **fiera straordinaria s'intende** la manifestazione di vendita, istituita dal Comune, con cadenza da determinarsi a cura dello stesso, su aree pubbliche o private, delle quali abbia la disponibilità, anche avvalendosi, per l'organizzazione, di soggetto con esso convenzionato, indetta al fine di promuovere o valorizzare i centri storici, specifiche aree urbane, centri o aree rurali, attività culturali, economiche e sociali o particolari tipologie merceologiche o produttive. A tali manifestazioni partecipano gli operatori autorizzati ad esercitare il commercio su aree pubbliche.

12. Per **presenze in un mercato s'intende** il numero delle volte che l'operatore si è presentato in tale mercato, prescindendo dal fatto che vi abbia potuto svolgere l'attività commerciale, purché la mancata effettiva partecipazione non dipenda da sua rinuncia.

13. Per **presenze effettive in una fiera s'intende** il numero delle volte in cui l'operatore ha effettivamente esercitato l'attività in tale fiera.

Articolo 4 bis  
(Mercati)

1. In riferimento alla cadenza temporale dell'attività di vendita, i mercati sono distinti in:

a) **mercati quotidiani**, con merceologie alimentari e non, che si svolgono per almeno cinque giorni alla settimana;

b) **mercati settimanali**, con merceologie alimentari e non, che si svolgono in uno o più giorni di ogni settimana in un numero inferiore a cinque;

c) **mercati mensili**, con merceologie alimentari e non, che si svolgono in uno o più giorni del mese ma non in ogni settimana;

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano PIGNANELLI

COMITI

d) **mercati stagionali quotidiani o settimanali** la cui attività è limitata ad un solo periodo, individuato dal Comune tenuto conto della produzione agricola e delle presenze della popolazione fluttuante, per uno o più anni.

2. In riferimento alla merceologia, i mercati si distinguono in:

a) **mercati alimentari** destinati alla vendita di una più ampia gamma di tali prodotti;

b) **mercati non alimentari** destinati alla vendita di una più ampia gamma di tali prodotti;

c) **mercati misti**, dove sono venduti prodotti appartenenti al settore alimentare e non;

d) **mercati specializzati** destinati alla vendita esclusiva di particolari merceologie appartenenti al settore alimentare o non alimentare, individuate dal Comune.

Il Comune può, altresì, istituire mercati straordinari specializzati destinati prevalentemente alla vendita di oggetti rientranti e/o assimilabili a generi di antiquariato, oggetti usati, hobbistica, oggetti da collezione. Con il provvedimento istitutivo, il Comune può disciplinare la partecipazione a detti mercati anche di operatori che esercitano l'attività commerciale in modo professionale diversi dai titolari di autorizzazioni amministrative per il commercio su aree pubbliche, di artigiani, nonché di operatori che non esercitano l'attività commerciale in modo professionale e che vendono beni ai consumatori in modo del tutto sporadico ed occasionale. Detti operatori partecipano ai mercati di cui al punto 2. d), fino ad un massimo di tre volte l'anno. A questi ultimi non è richiesta l'autorizzazione amministrativa alla vendita, ma debbono essere in possesso di apposito tesserino personale di riconoscimento, assolutamente non cedibile, rilasciato di volta in volta dal Comune, dove siano riportati, oltre ai dati relativi alle generalità ed alla residenza del titolare, l'ubicazione del mercato, i giorni e l'orario di svolgimento, il posteggio assegnato ed ogni altro dato ritenuto necessario dal Comune medesimo, che redige apposito elenco. Il complesso delle disposizioni e delle norme che disciplinano l'istituzione e l'accesso al mercato, lo svolgimento e le modalità dell'attività di vendita si applicano a tutti gli operatori del mercato stesso. Resta fermo l'obbligo del rispetto delle vigenti disposizioni di settore relative al comparto di appartenenza dei singoli operatori, nonché di quelle poste a tutela dei beni di interesse artistico, culturale, storico, archeologico e delle opere di pittura, di scultura e di grafica.

3. In riferimento alla struttura, i mercati si distinguono in:

a) **mercati scoperti mobili** composti da posteggi destinati a banchi o ad attrezzature mobili consentite dalle disposizioni vigenti, ubicati in aree idonee in base alle disposizioni del punto 4. del presente articolo, rese pedonali esclusivamente nell'orario di svolgimento dell'attività e dotati di adeguati impianti e servizi igienici anche mobili, di cui uno destinato ai disabili; i banchi dovranno essere smontati completamente al termine delle operazioni di vendita;

b) **mercati scoperti totalmente o parzialmente fissi**, composti da posteggi destinati ad attrezzature mobili consentite dalle disposizioni vigenti o a box, ubicati in

aree pedonali, idonee in base alle disposizioni del punto 4. del presente articolo, dotati di impianti adeguati e con servizi igienici in muratura, di cui uno destinato ai disabili; tali mercati possono essere dotati di box destinati a deposito;

c) **mercati scoperti o coperti** realizzati in apposite aree recintate o in strutture ubicate in aree idonee in base alle disposizioni del punto 4. del presente articolo, denominati plateatici attrezzati, composti da posteggi per banchi o box, dotati di almeno due servizi igienici per il pubblico, di cui uno destinato ai disabili, di allaccio fognario, idrico ed elettrico, nonché di alcuni locali per deposito;

d) **mercati coperti** realizzati in apposite strutture attrezzate ubicate in aree idonee in base alle disposizioni del punto 4. del presente articolo, composti da box, dotati di un servizio igienico per il pubblico per ogni cinque box, di cui almeno uno destinato ai disabili, di locali per deposito delle attrezzature e per il rimessaggio della merce rispondenti alle norme igienico-sanitarie riportate al Titolo II del presente regolamento. Tali mercati possono essere integrati con attività di somministrazione di alimenti e bevande, rivendite di quotidiani e periodici, attività artigianali compatibili con le funzioni annonarie;

e) **mercati coperti** realizzati in apposite strutture attrezzate ubicate in aree idonee in base alle disposizioni del punto 4. del presente articolo, composti da box, dotati di un servizio igienico per il pubblico, per ogni cinque box, di cui almeno due destinati ai disabili, di locali per deposito delle attrezzature e per il rimessaggio della merce rispondenti alle norme igienico sanitarie riportate al Titolo II del presente regolamento.

I mercati di cui alle tipologie indicate al punto 3, possono essere integrati con attrezzature e servizi pubblici collettivi, attività terziarie e artigianali compatibili con le funzioni annonarie, attività di somministrazione di alimenti e bevande e di rivendita di quotidiani e periodici.

Resta fermo l'obbligo delle norme igienico-sanitarie riportate al Titolo II del presente regolamento.

Il Comune, nell'istituire nuovi mercati rientranti in una delle tipologie strutturali di cui al punto 3. tiene conto ai fini della fissazione del numero minimo di posteggi dei seguenti parametri:

1. n. 15 posteggi Tip. 3. a);
2. n. 20 posteggi Tip. 3. b);
3. n. 25 posteggi Tip. 3. c);
4. n. 35 posteggi Tip. 3. d);
5. n. 50 posteggi Tip. 3. e).

4. Il Comune può ubicare i nuovi mercati scoperti, oltre che su aree destinate a servizi pubblici, anche su altre aree purché non interessate alla viabilità, da parcheggi destinati a impianti con utilizzazione contemporanea allo svolgimento dell'attività del mercato o da destinazione di verde pubblico, che possono essere compromesse dalla presenza del mercato stesso.

I nuovi mercati scoperti o coperti di cui al punto 3. e i nuovi mercati coperti di cui alla lettera d) del punto 3. del presente articolo possono essere ubicati esclusivamente

in aree aventi negli strumenti urbanistici generali o attuativi comunali destinazione a servizi pubblici.

Le aree destinate a nuovi mercati devono avere facili accessi. Deve essere comunque garantita la possibilità di rifornimento delle merci; la sosta dei mezzi adibiti al rifornimento deve essere assicurata in apposita area al di fuori, in ogni caso, delle sedi stradali destinate al transito dei veicoli ed al posteggio degli stessi.

Resta fermo l'obbligo del rispetto delle norme igienico-sanitarie riportate al Titolo II del presente regolamento che deve essere garantito attraverso la scelta di aree idonee a tale fine.

5. Le dimensioni globali delle aree occupate dai nuovi mercati, con esclusione di quelle destinate alle altre eventuali attività integrative di varia natura presenti, ai parcheggi, alla viabilità interna ed alla movimentazione delle merci, devono essere tali da garantire una superficie minima utile per ogni posteggio di mq. 16 nei mercati giornalieri e di mq. 30 in quelli settimanali o bisettimanali, ad eccezione di quelli destinati ai produttori agricoli, la cui superficie è determinata dal Comune.

Le corsie di vendita per il passaggio degli utenti fra i posteggi non possono essere inferiore a m. 2,50.

Il Comune in ogni mercato ove sono venduti anche prodotti del settore alimentare riserva ai produttori agricoli un numero di posteggi non inferiore al 10% ed ai produttori agricoli in coltura biologica un numero di posteggi non inferiore al 5% di quelli relativi a detto settore e comunque almeno un posteggio.

Al fine di favorire le iniziative imprenditoriali degli operatori, il Comune può autorizzare nei mercati e nelle fiere l'accorpamento di posteggi contigui fino al massimo di tre, purché appartengano allo stesso concessionario e previa richiesta dell'interessato che nel caso di modifica alle strutture dovrà presentare progetto predisposto da un tecnico autorizzato.

6. Fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie di cui al Titolo II del presente regolamento, l'istituzione di posteggi al di fuori delle sedi di mercato è consentita unicamente per la vendita di prodotti sia del settore alimentare sia del settore non alimentare e/o stagionali.

### Articolo 5

#### (Condizioni per l'esercizio del commercio sulle aree pubbliche)

1. Il commercio sulle aree pubbliche può essere esercitato:
  - a) su posteggi dati in concessione per dieci anni, rinnovabile;
  - b) in forma esclusivamente itinerante su qualsiasi area, ad eccezione delle aree vietate dal Comune ai sensi dell'articolo 3 (art. 28 del D.Lgs. 114/98), con mezzo mobile,

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano MIGNANELLI

senza occupazione di suolo pubblico, con sosta a richiesta del consumatore per il tempo necessario a consegnare la merce e riscuotere il prezzo.

c) nell'ambito delle fiere.

2. L'autorizzazione all'esercizio dell'attività di vendita dei prodotti alimentari abilita anche alla somministrazione dei medesimi se il titolare risulta in possesso dei requisiti prescritti per l'una e l'altra attività. L'abilitazione alla somministrazione deve risultare da apposita annotazione sul titolo autorizzatorio. L'autorizzazione deve essere mostrata in originale agli organi di controllo.

3. Il Comune può concedere, previa stipulazione di apposita convenzione, l'autogestione del mercato ai titolari di autorizzazione che vi operano, purché sia fatta richiesta da parte di almeno il 60 per cento di essi. Sono esclusi dall'autogestione i mercati settimanali.

**Articolo 6**  
**Disposizioni particolari**  
**(Vendita prodotti Artigianali)**

1. L'attività di vendita di prodotti di propria produzione esercitata da artigiani è soggetta all'autorizzazione amministrativa di cui agli articoli 7 e 11 del presente regolamento, salvo gli artigiani iscritti nell'albo per la vendita nei locali di produzione o nei locali a questi adiacenti dei beni di produzione propria, ovvero per la fornitura al committente dei beni accessori all'esecuzione delle opere od alla prestazione del servizio.

**Articolo 7**  
**Autorizzazione e concessione per l'esercizio**  
**del commercio su aree pubbliche con posteggio**  
**(Rilascio dell'autorizzazione e della concessione)**

1. L'autorizzazione all'esercizio del commercio su aree pubbliche con posteggio e la concessione decennale del posteggio stesso di cui all'articolo 3, comma 1, lettera a), sono rilasciate dal Comune di Cassino. L'autorizzazione abilita anche all'esercizio dell'attività in forma itinerante su tutto il territorio regionale in tutti i casi in cui il posteggio assegnato non venga utilizzato, secondo quanto stabilito dal Comune ai sensi dell'articolo 5, comma 1., lettera b), e, limitatamente alla partecipazione alle

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano MAGNANELLA

fiere, su tutto il territorio nazionale. Il rilascio dell'autorizzazione e della concessione del posteggio sono contestuali.

2. In caso di assenza o impedimento temporanei del titolare, l'esercizio dell'attività è consentito a dipendenti, collaboratori o coadiutori.

### Articolo 8

#### (Avviso pubblico comunale e procedure per la concessione del posteggio ed il rilascio dell'autorizzazione)

1. Al fine del rilascio dell'autorizzazione all'esercizio del commercio su aree pubbliche e della relativa concessione, il Comune trasmette alla Regione, ai fini della pubblicazione sul Bollettino Ufficiale, l'avviso pubblico comunale con l'indicazione del numero e delle caratteristiche di tutti i posteggi disponibili per l'esercizio del commercio su aree pubbliche da assegnare in concessione, ivi compresi i posteggi fuori mercato o isolati.

2. L'avviso di cui al comma 1. deve pervenire, entro e non oltre il 30 aprile, 31 luglio e 31 ottobre di ogni anno, alla Regione la quale, entro e non oltre i successivi trenta giorni dalle suddette date, provvede alla relativa pubblicazione su un unico numero del Bollettino Ufficiale.

3. L'avviso pervenuto successivamente alle date di cui al comma 2. è pubblicato sul numero del Bollettino Ufficiale, sul quale sono pubblicati gli avvisi relativi alla data immediatamente successiva.

4. L'avviso comunale deve contenere:

a) l'elenco dei posteggi da assegnare, la loro localizzazione, le dimensioni e le caratteristiche di ciascun posteggio, la tipologia, la cadenza e l'ubicazione del mercato in cui sono inseriti;

b) l'eventuale elenco dei posteggi riservati ai produttori agricoli inclusi florovivaisti per il commercio di fiori, piante, parti di piante e semi;

c) il termine entro il quale il Comune redige la graduatoria, che non può essere superiore a 60 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle domande.

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. *Michela Fragnoli*

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. *Massimiliano MIGNANELLI*

Articolo 9  
(Procedure per il rilascio dell'autorizzazione)

1. La domanda per il rilascio dell'autorizzazione e per la concessione del posteggio è inoltrata, tramite raccomandata con ricevuta di ritorno, al Comune di Cassino, entro 30 giorni dalla data di pubblicazione dell'avviso pubblico di cui all'articolo 8.
2. Il comune rilascia l'autorizzazione e la contestuale concessione in conformità della graduatoria formulata sulla base dei criteri di cui all'articolo 2.

Articolo 10  
(Disposizioni sull'uso del posteggio)

1. La concessione del posteggio non può essere in alcun caso ceduta, a nessun titolo, se non con il trasferimento dell'attività.
2. I posteggi temporaneamente non utilizzati dai rispettivi titolari, possono essere giornalmente assegnati ad altri soggetti titolari di autorizzazione per l'esercizio del commercio su aree pubbliche, che vantino il più alto numero di presenze nel mercato accertate da apposito registro per l'annotazione delle presenze.
3. La possibilità prevista per il Comune al comma 1., lettera n), dell'articolo 3 (comma 15 dell'art. 28 del D.Lgs. 114/1998) di determinare le tipologie merceologiche dei posteggi nei mercati e nelle fiere, è subordinata alla presentazione, da parte di almeno il 60 per cento degli operatori interessati, di una proposta di determinazione che può essere modificata, sempre su richiesta degli operatori, con cadenza biennale.

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano MIGNANELLI

**Articolo 11**  
**AUTORIZZAZIONE PER L'ESERCIZIO DEL COMMERCIO**  
**SU AREE PUBBLICHE IN FORMA ITINERANTE**  
**(Rilascio dell'autorizzazione)**

1. L'autorizzazione per l'esercizio del commercio su aree pubbliche in forma itinerante è rilasciata dal Comune di Cassino o, in caso di società di persone, dal comune in cui ha sede legale la società, in conformità ai criteri di cui all'articolo 2.
2. L'autorizzazione abilita all'esercizio dell'attività su tutto il territorio regionale, nonché alla partecipazione alle fiere su tutto il territorio regionale. L'autorizzazione abilita altresì alla vendita presso il domicilio del consumatore, nonché nei locali ove questi si trovi per motivi di lavoro, di studio, di cura, di intrattenimento o di svago, previo esplicito consenso del soggetto proprietario e/o detentore dei luoghi.
3. Il Comune, verificata la possibilità o meno di rilascio delle autorizzazioni in conformità ai criteri dell'articolo 2, ne dà notizia attraverso avviso pubblico, precisando il numero delle autorizzazioni se rilasciabili.
4. Le domande per il rilascio dell'autorizzazione sono inviate, tramite raccomandata con ricevuta di ritorno al Comune di Cassino, entro e non oltre 30 giorni dalla data dell'avviso pubblico di cui al comma 3, il quale formula una graduatoria ai fini del rilascio dell'autorizzazione sulla base dell'ordine cronologico di spedizione della domanda.
5. Nel caso di cambiamento di residenza del titolare dell'autorizzazione, il comune che l'ha rilasciata, trasmette, entro 30 giorni, l'autorizzazione medesima al comune di nuova residenza, il quale provvede d'ufficio alla presa in carico di essa ed agli adempimenti connessi.

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. *Michèle Fragnoli*

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. *Massimiliano MIGNANELLI*



**Articolo 12**  
**EFFICACIA E TITOLARITA' DELLE AUTORIZZAZIONI**  
**(Revoca e sospensione dell'autorizzazione)**

1. L'autorizzazione è revocata nel caso in cui l'operatore:

a) non inizi l'attività entro sei mesi dalla data di rilascio; in tal caso il Comune può concedere una proroga non superiore a sei mesi per comprovata necessità;

b) decada dalla concessione del posteggio per mancato utilizzo per periodi di tempo superiori complessivamente a 4 mesi in ciascun anno solare, salvo i casi di assenza per malattia, gravidanza o servizio militare;

c) perda il possesso di uno dei requisiti di seguito riportati: (articolo 5, del D.Lgs. 114/1998)

1. Ai sensi del presente regolamento, l'attività commerciale può essere esercitata con riferimento settori merceologici alimentare e non alimentare.

2. Non possono esercitare l'attività commerciale, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione:

2.a coloro che sono stati dichiarati falliti;

2.b coloro che hanno riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni;

2.c coloro che hanno riportato una condanna a pena detentiva, accertata con sentenza passata in giudicato, per delitti di ricettazione, riciclaggio, emissione di assegni a vuoto, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, sequestro di persona a scopo di estorsione, rapina;

2.d coloro che hanno riportato due o più condanne a pena detentiva o a pena pecuniaria, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, accertate con sentenza passata in giudicato, per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 513 bis, 515, 516 e 517 del codice penale, o per delitti di frode nella preparazione o nel commercio degli alimenti, previsti da leggi speciali;

2.e coloro che sono sottoposti ad una delle misure di prevenzione di cui alla legge 27 dicembre 1956, n. 1423, o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dalla legge 31 maggio 1965, n. 575, ovvero siano stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza.

3. L'accertamento delle condizioni di cui al punto 2., n. 2.c è effettuato sulla base delle disposizioni previste dall'articolo 668 del codice di procedura penale, dall'articolo 10 della legge 4 gennaio 1968, n. 15, dall'articolo 10-bis della legge 31 maggio 1965, n. 575, e dall'articolo 18 della legge 7 agosto 1990, n. 241.

4. Il divieto di esercizio dell'attività commerciale, ai sensi del punto 2., n. 2.c permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata o si sia in altro modo estinta, ovvero, qualora sia stata concessa la sospensione condizionale della pena, dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza.

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano MIGNANELLI

5. L'esercizio, in qualsiasi forma, di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare, anche se effettuata nei confronti di una cerchia determinata di persone, è consentito a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

5.a avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio relativo al settore merceologico alimentare, istituito o riconosciuto dalla Regione;

5.b avere esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di vendita all'ingrosso o al dettaglio di prodotti alimentari; o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare, in qualità di dipendente qualificato addetto alla vendita o all'amministrazione o, se trattasi di coniuge o parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'INPS;

5.c essere stato iscritto nell'ultimo quinquennio al registro esercenti il commercio.

6. In caso di società il possesso di uno dei requisiti di cui al punto 5 è richiesto con riferimento al legale rappresentante o ad altra persona specificatamente preposta all'attività commerciale.

7. Le regioni stabiliscono le modalità di organizzazione, la durata e le materie del corso professionale di cui al punto 5., n. 5.a. garantendone l'effettuazione anche tramite rapporti convenzionali con soggetti idonei. A tale fine saranno considerate in via prioritaria le camere di commercio, le organizzazioni imprenditoriali del commercio più rappresentative e gli enti da queste costituiti.

8. Il corso professionale ha per oggetto materie idonee a garantire l'apprendimento delle disposizioni relative alla salute, alla sicurezza e all'informazione del consumatore. Prevede altresì materie che hanno riguardo agli aspetti relativi alla conservazione, manipolazione e trasformazione degli alimenti, sia freschi che conservati.

9. L'esercizio dell'attività di commercio all'ingrosso, ivi compreso quello relativo ai prodotti ortofrutticoli, carnei ed ittici, è subordinato al possesso dei requisiti del presente articolo.

2. Qualora si verifichi una delle fattispecie previste al comma 1., il Comune ne dà comunicazione all'interessato, fissando un termine, non superiore a 30 giorni, per le eventuali contro-deduzioni; decorso inutilmente tale termine provvede all'adozione del provvedimento di revoca.

3. L'autorizzazione è sospesa dal Comune per un periodo non superiore a 20 giorni, nelle sanzioni di seguito riportate: (art. 29 comma 3 del D.Lgs. 114/1998)

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

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Michele Fragnoli

4. Qualora il Comune proceda alla revoca del posteggio e della relativa autorizzazione per i motivi previsti dall'articolo 3, comma 1., lettera o), (articolo 28, comma 16 del D.Lgs. 114/1998) l'operatore interessato ha diritto ad ottenere un altro posteggio. Il posteggio concesso in sostituzione del posteggio revocato deve essere equivalente, non può avere una superficie inferiore e deve essere localizzato, possibilmente, in conformità alle scelte dell'operatore. Questi, in attesa dell'assegnazione del nuovo posteggio, ha facoltà di esercitare nell'area che ritiene più adatta, della medesima superficie del posteggio revocato, nel rispetto delle prescrizioni degli strumenti urbanistici vigenti, nonché delle limitazioni e dei divieti posti per motivi di carattere igienico-sanitario, di sicurezza stradale o per altri motivi di pubblico interesse.

5. Qualora il titolare dell'autorizzazione e del posteggio utilizzi per la vendita un autoveicolo attrezzato o la superficie dell'area concessa sia insufficiente, ha diritto che venga ampliata o, se impossibile, che gli venga concesso, se disponibile, un altro posteggio più adeguato, a sua scelta, fermo restando il rispetto delle prescrizioni urbanistiche, nonché delle limitazioni e dei divieti posti a tutela delle aree aventi valore archeologico, storico, artistico e ambientale e per motivi di sicurezza stradale o di carattere igienico-sanitario o per altri motivi di pubblico interesse.

### Articolo 13 (Reintestazione dell'autorizzazione)

1. L'autorizzazione è reintestata a seguito di morte del titolare o di cessione o di affidamento in gestione dell'azienda da parte del titolare ad altro soggetto in possesso dei requisiti riportati al precedente articolo 12, comma 1., lettera c), punti 2. e 5. (requisiti di cui all'articolo 5, commi 2 e 5, del D.lgs. 114/998).

2. La domanda di reintestazione, corredata da autocertificazione attestante il possesso dei requisiti previsti, è presentata entro un anno dalla morte del titolare o entro 60 giorni dall'atto di cessione o affidamento in gestione dell'azienda.

3. La domanda di reintestazione di una autorizzazione per il commercio su area pubblica di una piccola impresa commerciale, rilasciata a seguito di cessione o di affidamento in gestione dell'azienda, (effettuati con scrittura privata registrata ai sensi del combinato disposto degli articoli 2083, 2202 e 2556 del codice civile) consente di proseguire l'attività del dante causa senza interruzioni.

4. L'autorizzazione è reinnestata, nel caso di morte del titolare, all'erede o agli eredi che ne facciano domanda. Gli eredi nominano, (con la maggioranza indicata nell'articolo 1105 del codice civile) un solo rappresentante per tutti i rapporti giuridici con i terzi,

ovvero costituiscono una società di persone. In ogni caso l'erede o il rappresentante degli eredi, o i rappresentanti della società, devono essere in possesso dei requisiti riportati all'articolo 12, comma 1., lettera c) punti 2. e 5. (requisiti di cui all'articolo 5, commi 2 e 5 del D.Lgs. 114/1998). Gli eredi anche non in possesso dei requisiti di cui al sopra citato articolo, hanno facoltà di continuare l'attività fino alla reintestazione dell'autorizzazione.

5. Nel caso di operatori con concessione di posteggio, la reintestazione è effettuata dal comune sede del posteggio medesimo.

6. Nel caso di operatori itineranti, l'autorizzazione è reintestata dal comune che l'ha rilasciata, qualora il reintestataro vi abbia la residenza; in caso di residenza del reintestataro in comune diverso, si applica la procedura prevista per il cambio di residenza, dall'articolo 11, comma 5.

7. Il reintestataro dell'autorizzazione acquisisce le presenze giornaliere nei mercati, possedute dal precedente titolare, valutabili ai fini dell'attribuzione del titolo di priorità.

#### Articolo 14

#### (Rilascio dell'autorizzazione e della concessione di posteggio)

1. Il Comune adempie alle disposizioni di cui all'articolo 8, in riferimento ai posteggi disponibili sul territorio, di cessazione di attività o di decadenza e/o revoca della concessione.

2. Le autorizzazioni e le relative concessioni sono prioritariamente rilasciate a:

- a) i titolari di concessione di posteggio ai quali sia stato revocato il provvedimento concessorio per i motivi non imputabili ai titolari medesimi;
- b) i titolari di posteggi a rotazione, che restituiscano il titolo originario;
- c) gli operatori che dimostrino di possedere il più alto numero di presenze effettive nel mercato.

3. Nei casi diversi da quelli di cui al comma 2., le autorizzazioni e le relative concessioni sono rilasciate secondo l'ordine cronologico di presentazione delle domande.

4. Le domande per il rilascio delle autorizzazioni di cui al presente articolo sono presentate con le modalità stabilite nell'articolo 9.

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano MIGNANELLI

## Articolo 15

### (Autorizzazioni per il commercio in forma itinerante)

1. Il Comune, può prevedere il rilascio delle autorizzazioni per il commercio su aree pubbliche in forma itinerante in conformità ai criteri mediante i quali i comuni con popolazione residente compresa tra 10.001 e 50.000 abitanti possono rilasciare una nuova autorizzazione ogni 750 abitanti.
2. Le autorizzazioni di cui al comma 1., possono essere rilasciate al fine di assicurare la fruibilità del servizio da parte del consumatore, con particolare riguardo alla necessità di approvvigionamento nelle aree in cui non siano insediate attività mercatali, tenuto conto delle caratteristiche socio-economiche del territorio e dell'adeguato equilibrio delle varie forme di distribuzione.
3. Le domande per il rilascio delle autorizzazioni di cui al comma 1, sono inviate, entro e non oltre 90 giorni dalla data di approvazione del presente regolamento, tramite raccomandata con ricevuta di ritorno, al Comune di Cassino, il quale formula una graduatoria ai fini del rilascio dell'autorizzazione sulla base dell'ordine cronologico di spedizione della domanda.
4. Fermo restando il possesso dei requisiti morali e professionali, del titolo autorizzatorio nonché il rispetto delle norme igienico-sanitarie riportate al Titolo II del presente regolamento, il Comune autorizzerà all'ampliamento merceologico ad eccezione di quella relativa all'ampliamento che riguardi attività svolta con autorizzazione per la vendita di prodotti tipici e/o stagionali.

## Articolo 16

### (Autorizzazioni stagionali)

1. Il Comune può rilasciare le autorizzazioni per l'esercizio della vendita su aree pubbliche dei prodotti tipici stagionali esclusivamente nei seguenti periodi:
  - a) dal 1° giugno al 30 settembre per la vendita dei prodotti tipici stagionali estivi;
  - b) dal 15 ottobre al 15 marzo per la vendita dei prodotti tipici stagionali autunnali e/o invernali.
2. L'autorizzazione per l'esercizio della vendita su aree pubbliche dei prodotti tipici stagionali, è soggetta alle norme che tutelano le esigenze igienico-sanitarie e alle disposizioni del Nuovo Codice della Strada in materia di occupazione della sede stradale nonché ai requisiti stabiliti dal presente regolamento riferiti all'esercizio dei settori alimentari.

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano MICCANTINI

3. L'assegnazione dei posteggi per la vendita dei prodotti stagionali ed il conseguente rilascio della relativa concessione ed autorizzazione hanno durata corrispondente ai periodi menzionati al punto 1. lettere a) e b) del presente articolo a seconda che si tratti di prodotti estivi o invernali e autunnali.

Ove in alcune zone o località del territorio comunale non esistono mercati e non vi sia la possibilità di istituirne, possono essere istituiti posteggi isolati permanenti.

La possibilità di istituire posteggi al di fuori delle sedi di mercato destinati alla vendita di fiori ed altri prodotti comunque destinati al culto dei defunti, è estesa alle aree limitrofe ai cimiteri.

La concessione del posteggio in qualsiasi tipologia di mercato o fiera, per la vendita di prodotti tipici stagionali e al di fuori delle sedi di mercato ha durata decennale.

L'assegnazione dei posteggi, ed il conseguente rilascio della relativa concessione ed autorizzazione, sono effettuati dal Comune secondo le procedure e sulla base della graduatoria previste dagli articoli 7 e 8 del presente regolamento. Tale graduatoria è formulata secondo le seguenti priorità:

a) titolari di concessione di posteggio ai quali sia stato revocato il provvedimento concessorio per motivi non imputabili ai titolari medesimi;

b) operatori nei mercati già formalmente istituiti che dimostrino di possedere il più alto numero di presenze effettive nel mercato accertate secondo le modalità di cui all'articolo 10 del presente regolamento;

c) soggetti che non siano già titolari di altra autorizzazione al commercio.

4. Il Comune può con proprio provvedimento di carattere generale stabilire ulteriori subordinati criteri di priorità anche connessi alla opportunità di limitare la concentrazione in capo ad un medesimo soggetto di più titoli autorizzatori, al fine di favorire l'incremento dell'occupazione.

5. A parità di condizioni le autorizzazioni e le relative concessioni di posteggio sono rilasciate secondo l'ordine cronologico di presentazione della domanda, ricavabile dalla data di effettuazione della prevista raccomandata con ricevuta di ritorno.

6. Le autorizzazioni alle attività di vendita dei prodotti stagionali in strutture fisse, sono subordinate, inoltre, al rispetto dei successivi requisiti:

a) le aree concesse non devono arrecare turbativa alcuna alla viabilità ordinaria;

b) le strutture devono essere uniformi per dimensioni e tipologia costruttiva;

c) le autorizzazioni sono subordinate alla esclusiva vendita di prodotti stagionali.

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano MIGNANELLI

**Articolo 17**  
**(Occupazione della sede stradale)**

1. Ai fini dell'applicazione delle norme del presente regolamento e fatta salva la definizione e classificazione delle strade prescritta dall'articolo 2 del D.Lgs. 30 aprile 1992. n. 285 (Nuovo Codice della Strada), sulle strade di tipo A), B), C) e D) è vietata ogni tipo di occupazione della sede stradale, ivi compresi fiere e mercati, con veicoli, baracche, tende e simili; sulle strade di tipo E) ed F) l'occupazione della carreggiata può essere autorizzata a condizione che venga predisposto un itinerario alternativo per il traffico ovvero, nelle zone di rilevanza storico- ambientale a condizione che essa non determini intralcio alla circolazione.

2. Nei centri abitati, ferme restando le prescrizioni da parte di chioschi, baracche od altre installazioni può essere consentita a condizione che resti sempre libera e sgombra di ogni cosa una corsia adeguata al transito dei mezzi di soccorso e di pubblica sicurezza; la corsia libera da ingombri non può essere in ogni caso di larghezza inferiore a metri 3.0 e con accesso/uscita liberi e ben visibili.

3. Nei centri abitati, ferme restando le prescrizioni di cui agli articoli ed ai commi precedenti, l'occupazione di marciapiedi da parte di chioschi, baracche od altre installazioni può essere consentita fino ad un massimo della metà della loro larghezza, purché in adiacenza ai fabbricati e sempre che rimanga libera una zona per la circolazione dei pedoni larga non meno di 2 m. (due metri).

**Articolo 18**  
**(Conversione delle autorizzazioni rilasciate**  
**ai sensi della legge 28 marzo 1991, n. 112)**

1. L'autorizzazione per l'esercizio dell'attività di vendita su posteggio, rilasciata ai sensi della legge 28 marzo 1991, n. 112, è convertita d'ufficio nell'autorizzazione prevista dall'articolo 3, comma 1., lettera c) del presente regolamento, dal Comune di Cassino. A seguito della conversione sono rilasciati tanti titoli autorizzatori per quanto sono i posteggi concessi al titolare.

2. L'autorizzazione di cui all'articolo 2, comma 4., della legge 112/1991, è convertita d'ufficio nell'autorizzazione prevista dall'articolo 3, comma 1., lettera d) del presente regolamento, dal Comune di Cassino.

3. I soggetti titolari dell'autorizzazione prevista dalla legge 112/1991 continuano ad esercitare l'attività relativa, fino al rilascio, da parte del Comune, del titolo

autorizzatorio convertito, fermo restando il possesso dei requisiti ed il rispetto delle condizioni previste dal presente regolamento.

4. Sono convertite ai sensi e con le modalità del presente articolo anche le autorizzazioni per le quali, alla data di entrata in vigore della presente regolamento, non sia ancora intervenuta la conversione prevista dall'articolo 19 del Decreto Ministeriale 4 giugno 1996, n. 248.

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano MIGNANELLI



**COMUNE DI CASSINO**  
Provincia di Frosinone

**SETTORE III – COMMERCIO E ATTIVITA' PRODUTTIVE**

**REGOLAMENTO COMUNALE RELATIVO ALLE ATTIVITA'  
DI VENDITA AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE**

**TITOLO II**  
**NORME IGIENICO-SANITARIE**  
( Artt. 19-29 )

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. *Michèle Fragnoli*

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. *Massimiliano MIGNANELLI*

## TITOLO II

### REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL COMMERCIO DEI PRODOTTI ALIMENTARI SULLE AREE PUBBLICHE

#### Articolo 19

#### (Campo di applicazione e definizioni)

1. Il Comune recepisce i requisiti igienico-sanitari:
  - a) delle aree pubbliche, nelle quali si effettuano, in un determinato arco di tempo, anche non quotidianamente, i mercati per il commercio dei prodotti alimentari e ortofrutticoli;
  - b) dei posteggi, sia singoli, sia riuniti in un mercato, sia presenti nelle fiere, sia fuori mercato, sia annuali, sia stagionali;
  - c) delle costruzioni stabili, dei negozi mobili e dei banchi temporanei che insistono sui posteggi di cui alla lettera b).
  
2. Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni di cui all'articolo 4. Inoltre, si intende per:
  - a) **commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari**: l'attività di vendita di prodotti alimentari e ortofrutticoli al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuata sulle aree pubbliche, comprese quelle sulle aree private delle quali il comune abbia la disponibilità; tale commercio può comprendere anche attività di preparazione dei prodotti alimentari alle condizioni indicate agli articoli 24 e 25;
  - b) **mercato in sede propria**: il mercato che ha un suo luogo esclusivo, destinato a tale uso nei documenti urbanistici, costruito appositamente per il commercio, con configurazioni edilizie specifiche e materiali adatti;
  - c) **mercato su strada**: il mercato che occupa, per un certo tempo nell'arco della giornata, del mese o dell'anno, spazi aperti non predisposti per accoglierlo, sui quali si alterna con altre attività cittadine;
  - d) **costruzione stabile**: un manufatto isolato o confinante con altri che abbiano la stessa destinazione oppure che accolgano servizi o altre pertinenze di un mercato, realizzato con tecnica e materiale stabiliti dal presente regolamento;
  - e) **negozio mobile**: il veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio;
  - f) **banco temporaneo**: attrezzature di esposizione facilmente smontabili ed allontanabili dal posteggio al termine dell'attività commerciale;
  - g) **operatori**: i soggetti autorizzati all'esercizio dell'attività di cui alla lettera a) sui posteggi delle aree;

h) **somministrazione di alimenti e bevande**: la vendita di prodotti alimentari effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature che consentono la consumazione sul posto dei prodotti;

i) **alimento deperibile**: qualunque alimento che abbia la necessità di condizionamento termico per la sua conservazione;

## Articolo 20 (Caratteristiche delle aree pubbliche)

1. Le aree pubbliche di cui all'articolo 19, comma 1., lettera a), e i posteggi che siano isolati o in numero tale da non far raggiungere nel loro insieme la qualifica di mercato, dove si effettua il commercio dei prodotti alimentari e ortofrutticoli, devono possedere caratteristiche tali da garantire il mantenimento delle idonee condizioni igieniche.

2. Le aree pubbliche, di seguito denominate aree, destinate ai mercati per il commercio dei prodotti alimentari devono avere i requisiti di cui al comma 1. e inoltre, in particolare, devono essere:

a) appositamente delimitate o recintate, ove non lo impediscano vincoli di tipo architettonico, storico, artistico ed ambientale, ed avere sia una propria rete fognaria con esito finale idoneo secondo la normativa vigente, sia una pavimentazione con strato di finitura compatto ed igienicamente corretto per l'uso al quale è destinato. Tale pavimentazione deve avere idonee pendenze che permettano il regolare e rapido deflusso delle acque meteoriche e di quelle di lavaggio per consentire un'adeguata pulizia, ed essere dotata di apposite caditoie atte a trattenere il materiale grossolano. Le fognature devono assicurare anche lo smaltimento idoneo dei servizi igienici sia generali del mercato sia dei posteggi che ne abbiano la necessità secondo questo regolamento;

b) dotate di reti per allacciare ciascun posteggio all'acqua potabile, allo scarico delle acque reflue attraverso un chiusino sifonato, anche nella fognatura prescritta alla lettera a) e all'energia elettrica. Tali reti devono prevedere apparecchiature di allaccio indipendenti nella superficie di ciascun posteggio;

c) dotate di contenitori di rifiuti solidi urbani, muniti di coperchio, in numero sufficiente alle esigenze, opportunamente dislocati nell'area e facilmente accessibili in particolare dai posteggi;

d) corredate di servizi igienici. I servizi igienici, che possono essere del tipo autopulente, devono avere la porta con chiusura automatica e fissabile con serratura di sicurezza ed il lavabo e lo sciacquone con erogatore di acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale; nel loro interno vi devono essere il distributore di sapone liquido o in polvere e gli asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano MIGNANELLA

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

4. Il Comune, od il soggetto gestore del mercato o del posteggio in sede propria, è tenuto ad assicurare, per ciò che attiene agli spazi del mercato o del posteggio e dei relativi servizi, la funzionalità delle aree come prescritta nei precedenti commi ed in particolare, per quanto di competenza, la manutenzione ordinaria e straordinaria, la potabilità dell'acqua fornita, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Ciascun operatore è responsabile, per ciò che attiene il posteggio nel quale è autorizzato ad esercitare l'attività, del rispetto delle prescrizioni indicate nel presente regolamento, dell'osservanza delle norme igienico-sanitarie, e deve assicurare, per quanto di competenza, la conformità degli impianti, la potabilità dell'acqua dal punto di allaccio, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Gli operatori hanno tali responsabilità e doveri anche se il loro posteggio è isolato o riunito con altri che insieme non raggiungano la qualifica di mercato.

#### Articolo 21 (Caratteristiche delle costruzioni stabili)

1. La costruzione stabile di cui all'articolo 19, comma 2., lettera d). realizzata in un posteggio per comprendervi le attrezzature per il commercio sulle aree pubbliche, deve avere i seguenti requisiti:

a) essere posta permanentemente sull'area nell'intero periodo di tempo nel quale accoglie l'attività commerciale alla quale è destinata; essere coperta, se non è altrettanto protetta in un mercato in sede propria, e delimitata da pareti; realizzare un'adeguata protezione degli alimenti e dei prodotti dalle contaminazioni esterne; essere sufficientemente ampia e ben ventilata; avere infissi bloccabili con serratura di sicurezza che vi impediscano l'accesso durante l'inattività; abbia un'altezza interna utile di almeno 2,70 metri;

b) essere costruita con criteri tali da consentire l'esposizione, la vendita e la conservazione dei prodotti alimentari e ortofrutticoli in modo igienicamente corretto; in particolare deve permettere un'adeguata pulizia ed evitare l'accumulo di sporcizia e la contaminazione degli alimenti;

c) avere un pavimento realizzato con materiale antiscivolo, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, con uno o più chiusini sifonati verso cui avviare i liquidi del lavaggio tramite pendenze idonee; avere pareti raccordate con sagoma curva al pavimento e rivestite per un'altezza di almeno 2 metri con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; le eventuali pedane poste sopra il

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE<sup>21</sup>  
Dott. Massimiliano MIGNANELLI

pavimento devono averne le stesse caratteristiche suddette e consentire il deflusso dei liquidi di lavaggio verso i chiusini sifonati;

d) essere allacciabile, nel suo ambito, a reti di fognatura, attraverso un chiusino sifonato, e di distribuzione d'acqua potabile;

e) avere nel suo interno un contenitore, dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti.

2. Nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili, la costruzione di cui al comma 1. deve avere inoltre i seguenti requisiti:

a) essere allacciata ad una fonte di distribuzione d'energia elettrica;

b) essere dotata di impianto frigorifero per la conservazione e la esposizione dei prodotti, di capacità adeguata alle esigenze commerciali di ogni singola attività, che consenta la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto delle condizioni di temperatura di conservazione prescritte, per i prodotti deperibili, dalle norme vigenti;

c) essere dotata di lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere e asciugamano non riutilizzabili.

3. I banchi utilizzati nella costruzione stabile per l'esposizione e la vendita dei prodotti alimentari devono essere, sia per caratteristiche costruttive che per caratteristiche tecnologiche, idonei sotto l'aspetto igienico-sanitario, tenendo conto dei prodotti esposti. Tali prodotti devono essere comunque protetti da appositi schermi posti ai lati dei banchi rivolti verso i clienti, verticalmente per almeno 20 centimetri di altezza dal piano di vendita ed orizzontalmente, sopra tali ripari verticali, per una profondità di almeno 30 centimetri. Dette protezioni non sono richieste per l'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticoli freschi.

4. L'autorizzazione al commercio di carni fresche, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi (vongole, ostriche ecc.) nelle costruzioni di cui al comma 1. è subordinata alla verifica della sussistenza dei requisiti previsti dall'articolo 25:

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

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano MIGNANELLI

Articolo 22  
(Caratteristiche dei negozi mobili)

1. Il negozio mobile di cui all'art. 19 comma 2, lettera e), con il quale viene esercitato il commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari, sia nei posteggi isolati sia dove questi sono riuniti in un mercato, deve avere i seguenti requisiti:

a) struttura tecnicamente adeguata, in grado di assolvere alle esigenze igieniche di conservazione e protezione di prodotti, e realizzata con materiali resistenti, inalterabili e facilmente lavabili e disinfettabili, con un vano interno di altezza non inferiore a 2 metri ed il piano di vendita ad almeno 1,30 metri dalla quota esterna;

b) parete laterale mobile munita di dispositivo con funzione, comunque realizzata, di copertura protettiva dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente esposte;

c) impianto idraulico di attingimento che, in alternativa, sia collegabile con la rete di acqua potabile predisposta in un area di mercato, oppure sia alimentata da apposito serbatoio per acqua potabile installato nel negozio mobile e di capacità adeguata alle esigenze dell'igiene personale e dei prodotti alimentari offerti o somministrati;

d) impianto idraulico di scarico che, in alternativa, sia collegabile con la fognatura predisposta in un area di mercato oppure, quando non sia attrezzata l'area, riversi le acque reflue in un apposito serbatoio a circuito chiuso, di capacità corrispondente a quella del serbatoio per acqua potabile di cui alla lettera c); nel secondo caso tale impianto di scarico deve essere corredato di un dispositivo atto ad aggiungere disinfettante biodegradabile alle acque reflue;

e) impianto elettrico che deve essere allacciato direttamente alla rete di fornitura dell'energia elettrica predisposta in un area di mercato oppure, in alternativa, qualora tale collegamento non sia stato ancora realizzato, l'impianto elettrico deve essere alimentato da un sistema autonomo di erogazione. Il generatore autonomo di corrente è comunque obbligatorio e deve essere azionato, al fine di mantenere ininterrotta la catena del freddo, in tutti i negozi mobili utilizzati per la vendita dei prodotti deperibili, prima e al termine dell'attività di vendita durante il raggiungimento del mercato o al ritorno al deposito o al ricovero. Tale sistema deve essere opportunamente insonorizzato secondo quanto previsto dalle vigenti normative, collocato in modo da evitare di contaminare con le emissioni, o comunque danneggiare, sia i prodotti alimentari nel negozio mobile sia l'ambiente esterno ad esso e utilizzato durante la sosta per la vendita, esclusivamente sulle aree pubbliche non attrezzate. Tutto il sistema deve garantire lo svolgimento corretto, da un punto di vista igienico-sanitario, della vendita dei prodotti alimentari o della somministrazione di alimenti e bevande, e, in particolare, deve garantire l'idoneo funzionamento degli impianti frigoriferi per il mantenimento della catena del freddo;

f) banchi fissi o a spostamento anche automatico, orizzontale o inclinato, con gli stessi requisiti di quelli di cui all'articolo 21, comma 3., idonei in ogni caso alla conservazione e protezione dei prodotti alimentari offerti o somministrati;

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. *Michela Fragnoli*

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. *Massimiliano MAGNANELLI* 23

g) frigoriferi di conservazione e esposizione che consentano la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo e il rispetto delle temperature previste per i prodotti deperibili dalle norme vigenti;

h) lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere;

i) contenitore, dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica e tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato, all'interno del negozio mobile, in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti.

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

3. L'autorizzazione al commercio nei negozi mobili di carni fresche; prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi, è subordinata alla verifica della sussistenza dei requisiti previsti dall'articolo 24.

4. I valori delle dimensioni di cui al comma 1., lettera a), si applicano ai negozi mobili immatricolati successivamente alla data dell'8 marzo 2000 ( Ordinanza Ministro della Sanità 2 marzo 2000 ).

### Articolo 23 (Caratteristiche dei banchi temporanei)

1. I banchi temporanei di cui all'articolo 19, comma 2., lettera f), ferma restando l'osservanza delle norme generali di igiene, devono avere i seguenti requisiti:

a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;

b) avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;

c) avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne.

2. I prodotti ortofrutticoli freschi ed i prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, devono essere mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.

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

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dot. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dot. Massimiliano  
24

- a) idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime freddo;
- b) serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;
- c) lavello con erogatore automatico dell'acqua;
- d) serbatoio per lo scarico delle acque reflue, di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile;
- e) rispetto delle prescrizioni di cui all'articolo 24, lettera c), punti 1., 2., 3. e 6.

4. Per la vendita di molluschi bivalvi vivi, nei banchi temporanei devono essere rispettati i requisiti di cui all'articolo 24, comma 1., lettera d).

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

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

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

#### Articolo 24 (Prescrizioni particolari)

1. La vendita e la preparazione sulle aree di cui all'articolo 19 dei seguenti prodotti alimentari sono subordinate al rispetto delle norme vigenti e in particolare delle specifiche condizioni di seguito riportate:

a) **Carni fresche, preparazioni di carni e carni macinate, prodotti a base di carne:**

1. devono essere disponibili strutture frigorifere, di capacità adeguata alle esigenze commerciali delle singole unità e idonee a mantenere ininterrotta la catena del freddo sia durante la conservazione, sia durante l'esposizione delle carni, delle preparazioni di carne e dei prodotti di salumeria nei limiti richiesti dalle specifiche normative;

2. i banchi di esposizione devono essere provvisti di comparti separati per le carni fresche, per le carni avicunicole (polli e conigli), per le preparazioni di carni e per i prodotti di salumeria;

3. le carni fresche allo stato di congelazione e scongelazione possono essere vendute solo all'interno di costruzioni stabili adeguatamente attrezzate; in questo caso, sono necessari banchi e attrezzature separati, rispettivamente per le carni refrigerate, congelate e scongelate;

4. si può procedere al momento, su richiesta dell'acquirente, alla produzione di carni macinate;

5. si può procedere al sezionamento delle carni, nel rispetto delle norme previste e della netta separazione per derrate (prodotti agricoli soprattutto per uso alimentare) igienicamente incompatibili, in un settore separato, non connesso direttamente con l'ambiente esterno, nel perimetro di una costruzione stabile; tale settore deve essere dotato di adeguata attrezzatura e disporre di uno spazio sufficiente e proporzionato alle capacità commerciali dell'attività;

6. si può procedere all'elaborazione di preparazioni di carne nel settore separato di cui al punto 5., purché in tempi diversi dall'attività di sezionamento delle carni, rispettando flussi igienici di produzione, limitatamente ai quantitativi che possono essere venduti nella stessa giornata di preparazione;

7. le attività di sezionamento e preparazione di cui ai punti 5. e 6. possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispondente ai requisiti di cui all'articolo 20, comma 2.

#### **b) Prodotti di gastronomia cotti:**

1. si può procedere sul posto alla preparazione di prodotti della gastronomia da vendere cotti soltanto in un settore separato chiuso sui quattro lati, non connesso direttamente con l'ambiente esterno e posto nel perimetro dell'attività di una costruzione stabile. Tale locale deve essere dotato dei requisiti minimi propri di un laboratorio e deve avere uno spazio sufficiente per il regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;

2. il piano di cottura, la friggitrice e il forno a girarrosto devono essere dotati di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori e parte del banco caldo devono essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria per l'attività di preparazione di alimenti deve essere rilasciata, tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale. Tale rilievo è finalizzato all'accertamento specifico che le emissioni derivanti dalle attività di cottura, frittura e girarrosto non creino molestia al vicinato e che siano in regola con le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti;

3. le attrezzature utilizzate per l'esposizione dei prodotti da conservarsi in <regime caldo> devono essere muniti di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa della vendita, alla temperatura compresa tra 60°C e 65°C;

4. il banco, gli armadi e la vetrina frigorifera per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi, in attesa della vendita, devono essere mantenuti alle temperature previste dalla normativa vigente;

5. le attività di preparazione di prodotti della gastronomia da vendere cotti possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un

servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispondente ai requisiti di cui all'articolo 20, comma 2.;

6. nei negozi mobili è consentita l'attività di cottura di alimenti già preparati o che non necessitino di alcuna preparazione, per la successiva immediata somministrazione o in presenza delle attrezzature per l'esposizione dei prodotti da conservare in <regime caldo> di cui al punto 3.

**c) Prodotti della pesca:**

1. i prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione;

2. è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile;

3. i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura od in apposito serbatoio.

4. si può procedere sul posto alla frittura dei prodotti della pesca soltanto in un settore separato e posto nel perimetro di una costruzione stabile o di un negozio mobile. Tale settore deve essere dotato di uno spazio sufficiente al regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;

5. il piano della frittura deve essere fornito di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori e il banco caldo deve essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria deve essere rilasciata, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale, previo accertamento della condizione specifica che l'emissione dei fumi derivante dalla frittura non crei molestia;

6. è vietata, sulle aree pubbliche, la preparazione di prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione, sfilettatura possono essere effettuate nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili purché al momento su richiesta dell'acquirente.

**d) Molluschi bivalvi vivi :**

1. i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, e devono essere corredati da:

1.a dispositivi atti a raccogliere e smaltire l'acqua intravalvare dei molluschi bivalvi vivi;

1.b idoneo impianto che assicuri temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi;

1.c appositi comparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità.

2. la vendita dei molluschi bivalvi vivi è consentita solo nelle strutture di cui all'articolo 19, comma 2., lettere d) e f).

**e) Prodotti della pesca e dell'acquicoltura vivi:**

1. la vendita di prodotti della pesca e dell'acquicoltura vivi deve avvenire in costruzioni stabili attrezzate in modo esclusivo per questa attività o comunque in un locale nettamente separato dalla vendita di alimenti;

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE 27  
Dott. Massimiliano MIGNANELLI



2. gli acquari, a tenuta stagna, devono essere dotati delle necessarie attrezzature per il mantenimento delle idonee condizioni di vita dei prodotti detenuti;

3. la macellazione e l'eviscerazione dei pesci deve essere effettuata nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia;

2. E' vietata la vendita di funghi freschi allo stato sfuso in forma itinerante.

3. La vendita di pane sfuso è consentita sulle aree pubbliche nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili soltanto in presenza di banchi di esposizione che abbiano le caratteristiche di cui all'articolo 21, comma 3. In assenza di tali banchi, è consentita la vendita di pane confezionato all'origine dall'impresa produttrice.

4. L'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticoli freschi è consentita previo collegamento alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e di acqua potabile. La bagnatura dei prodotti ortofrutticoli freschi può essere effettuata soltanto con acqua potabile.

5. In occasione di manifestazioni temporanee come sagre, fiere e simili, la elaborazione e la cottura di preparati di carne o di altri prodotti di gastronomia da vendere cotti, nonché di prodotti di pesca, può essere effettuata anche in un settore separato, posto nel perimetro di un negozio mobile o di un banco temporaneo aventi le opportune caratteristiche indicate all'articolo 23, per la sola durata della manifestazione, con modalità atte a garantire la prevenzione della contaminazione microbica e nel rispetto delle altre prescrizioni, indicate al comma 1., lettere a), b) e c).

### Articolo 25

#### (Attività di somministrazione su aree pubbliche)

1. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'articolo 4, comma 1., deve essere effettuata, fatti salvi quelli previsti dall'allegato del D.Lgs. n. 155 del 26 maggio 1997, nel rispetto dei seguenti requisiti:

a) avere apposite cucine o laboratori per la preparazione dei pasti, oppure, nel caso in cui i pasti provengano da laboratori o stabilimenti esterni, attrezzatura per la loro conservazione e per le relative operazioni di approntamento;

b) avere locali di consumo ben areati, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quant'altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico, ovvero apposite aree di ristorazione attrezzate secondo criteri razionali sotto il profilo igienico-sanitario;

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano MIGNANILLI



- c) avere locali o armadi per il deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, corrispondenti per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili, di impianto frigorifero e di banchi caldi;
- d) avere una dotazione di adeguati impianti per il lavaggio con lavastoviglie automatiche; nelle cucine di modeste potenzialità in assenza di detti impianti possono essere utilizzate stoviglie e posateria a perdere;
- e) avere una adeguata erogazione di acqua potabile anche se impiegata per la produzione di ghiaccio;
- f) avere servizi igienici fissi o mobili costituiti da gabinetti dotati di acqua corrente, forniti di vaso a caduta d'acqua, lavabili ad acqua corrente con comando di erogazione non azionabile a mano, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso; avere la disponibilità di almeno 2 servizi igienici, distinti per sesso, per i primi 100 posti a sedere; per capacità ricettive superiori a 100 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazione. In ogni caso dovrà essere previsto un servizio igienico ad uso esclusivo del personale;
- g) avere idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione. Va evitato comunque l'accesso diretto dal locale di somministrazione al servizio igienico. I locali adibiti a servizi igienici devono avere pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile, le pareti fino all'altezza di 2 metri, facilmente lavabili e disinfettabili, nonché sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica;
- h) avere contenitore dotato di dispositivo per l'apertura e chiusura non manuale, per la collocazione di sacco di plastica e tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi, collocato in un settore separato da quelli destinati agli alimenti.

2. La preparazione di piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio di ingredienti, la manipolazione di alimenti di cui non viene effettuata la cottura, la guarnitura di alimenti compositi pronti per la somministrazione, e tutte le altre lavorazioni che comportano manipolazioni simili vanno effettuate in settori o spazi separati con modalità che garantiscano la prevenzione della contaminazione microbica. I cibi preparati pronti per la somministrazione devono essere adeguatamente protetti da contaminazione esterne e conservati, ove occorra, in regime di temperatura controllata. La conservazione dei cibi può avvenire anche nei banchi di esposizione dell'esercizio di somministrazione rispondenti ai requisiti di cui all'articolo 21, comma 3.

3. Qualora l'attività di somministrazione non possa disporre di locali di cui al comma 1., lettera a), sono richiesti i requisiti generici di cui agli articoli 21 e 22 e può essere esercitata esclusivamente l'attività di somministrazione di sole bevande espresse quali infusi, latte, frullati, preparate con le strutture da banco, di alimenti e bevande in confezioni originali chiuse e sigillate, di alimenti pronti per il consumo prodotti in laboratori autorizzati. I locali devono disporre di adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili mediante l'impiego di lavastoviglie a ciclo termico oppure devono essere utilizzate posate e stoviglie a perdere. Gli utensili e le

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE 29  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Maximiliano MIGNANELLI



stoviglie pulite, devono essere posti in appositi contenitori costituiti da materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, ed al riparo da contaminazioni esterne.

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

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

**Articolo 26**  
**(Autorizzazione e idoneità sanitaria)**

1. L'attività di preparazione e trasformazione di alimenti e bevande è subordinata al rilascio, da parte dell'organo competente, dell'autorizzazione sanitaria in relazione dell'attività esercitata. Tale provvedimento deve espressamente indicare la specializzazione merceologica dell'attività medesima.

2. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui all'articolo 3, e per il rilascio dell'autorizzazione amministrativa prevista dal medesimo articolo, l'autorità sanitaria territorialmente competente accerta la sussistenza dei requisiti sanitari prescritti dalla presente regolamento. Al momento della presentazione della domanda, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria o di nulla-osta sanitario, il venditore deve indicare le modalità di conservazione e di condizionamento termico, qualora previsto, degli alimenti durante i periodi di non attività commerciale e deve altresì indicare il luogo dove è ricoverato il negozio mobile o il banco temporaneo.

3. Per i negozi mobili, l'autorizzazione di cui all'articolo 20 deve contenere :  
a) indirizzo del luogo di ricovero del mezzo;  
b) indirizzo dei locali di deposito della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale.

4. I locali di cui al comma 3., lettera b), devono avere le caratteristiche atte a garantire idonee modalità di conservazione e condizionamento termico per gli alimenti deperibili.

5. I negozi mobili sprovvisti di requisiti di cui alle lettere c), d) ed e), del comma 1., dell'articolo 22 e dell'impianto di erogazione autonomo di energia elettrica di cui al

**IL SEGRETARIO GENERALE**  
Dott. *Michela Fragnoli*

**IL PRESIDENTE**  
**DEL CONSIGLIO COMUNALE**  
Dott. *Massimiliano MITINANELLI*



comma 1., lettera e), possono effettuare l'attività commerciale esclusivamente nelle aree di cui all'articolo 19, munite rispettivamente di:

- a) allacciamento idropotabile accessibile da parte di ciascun veicolo;
- b) scarico fognario sifonato accessibile da parte di ciascun veicolo;
- c) allacciamento elettrico accessibile da parte di ciascun veicolo.

6. Anche se il generatore autonomo di energia dispone di potenza adeguata da soddisfare al mantenimento costante della temperatura durante la sosta per la vendita, il suo impiego non è da intendersi alternativo, ma subordinato all'assenza di disponibilità di allacciamento elettrico dell'area pubblica.

### Articolo 27 (Autocontrollo)

1. Per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche, il responsabile dell'industria alimentare, deve procedere ad effettuare attività di autocontrollo nel rispetto dei principi e delle procedure stabilite dalle normative vigenti.

### Articolo 28 (Vigilanza e controllo)

1. L'attività di vigilanza e controllo sull'osservanza delle norme di cui alla presente capitolo è effettuata dagli organismi istituzionali preposti.

2. Tale attività è svolta anche dal personale del Comando Carabinieri per la Sanità, funzionalmente dipendente dal Ministero della Sanità. Gli atti amministrativi compilati da detto personale vengono inoltrati all'autorità sanitaria competente per territorio.

### Articolo 29 (Disposizioni transitorie e finali)

1. I mercati in sede propria e su strada, nei quali si effettui il commercio di prodotti alimentari, devono adeguarsi alle disposizioni contenute nel presente regolamento entro il 30 giugno 2003.

2. Le costruzioni stabili, i negozi mobili ed i banchi temporanei di cui agli articoli 21, 22 e 23 debbono essere conformi ai requisiti prescritti dal presente regolamento.

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Michele Fragnoli

IL PRESIDENTE 31  
DEL CONSIGLIO COMUNALE  
Dott. Massimiliano MIGNANELLI