



# **COMUNE DI CANOSA DI PUGLIA**

*Provincia Barletta - Andria - Trani*

## **REGOLAMENTO**

**DISPOSIZIONI PER LO SVILUPPO  
NUOVE NORME PER L'INSEDIAMENTO DELLE ATTIVITA'  
PRODUTTIVE NEGLI EDIFICI DI PREGIO E NELLE AREE  
INDICATE NELLA PLANIMETRA ALLEGATA**

*Approvato con deliberazione di C. C. n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_*

# INDICE

DISPOSIZIONI PER LO SVILUPPO E NUOVE NORME PER L'INSEDIAMENTO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE NEGLI EDIFICI DI PREGIO E NELLE AREE INDICATE NELLA PLANIMETRIA ALLEGATA

## TITOLO I – DISPOSIZIONI PER LO SVILUPPO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE

Art. 1 - Oggetto e finalità

Art. 2 – Definizioni

Art. 3 – Progetti di valorizzazione commerciale

Art. 4 – Disposizioni in materia merceologica ed attività insalubri

## TITOLO II – NUOVE NORME PER L'INSEDIAMENTO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE

Art. 5 – Requisiti minimi dei locali – Norme generali

Art. 6 – Requisiti minimi dei locali - Deroghe

Art. 7 – Barriere architettoniche

Art. 8 – Locali sotterranei e semisotterranei

Art. 9 – Servizi igienici

Art. 10 – Soppalchi

Art. 11 – Depositi alimentari

Art. 12 – Agibilità e destinazione d'uso dei locali

Art. 13 – Somministrazione di alimenti e bevande su aree all'aperto

Art. 14 – Abrogazioni

Art. 15 – Norme finali

## **TITOLO I**

### **DISPOSIZIONI PER LO SVILUPPO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE NEGLI EDIFICI DI PREGIO E NELLE AREE INDICATE NELLA PLANIMETRA ALLEGATA**

#### **Art. 1 – Oggetto e finalità**

Il Comune di Canosa di Puglia, con l'adozione delle presenti norme, definisce gli indirizzi per la riqualificazione della rete distributiva e per la rivitalizzazione del tessuto economico, sociale, culturale e servizi delle aree ricomprese nelle zone di cui alla allegata tavola grafica e degli edifici di particolare pregio indicati nella tav. A12 del vigente PRG, ai sensi e per gli effetti della Legge Regionale 1 agosto 2003 n. 11 perseguendo le seguenti finalità:

- a) Incentivare lo sviluppo delle attività produttive nelle zone di cui sopra, riconoscendole come luogo importante e privilegiato della vita economica e sociale cittadina;
- b) Favorire l'associazionismo e l'aggregazione tra le attività ivi insediate, al fine di aumentare la forza di attrazione dell'area, le professionalità presenti ed incentivare le economie di scala;
- c) Favorire la vitalità dei luoghi assecondando la possibilità di sviluppo delle attività produttive ivi insediate e/o da insediare.

#### **Art. 2 – Definizioni**

Ai fini delle presenti norme si intendono:

- a) per Legge Regionale: la Legge Regionale 1 agosto 2003, n. 11;
- b) per attività produttive: le attività commerciali, artigianali, di somministrazione di alimenti e bevande ed i laboratori artistici di cui all'art. 4 della legge regionale n. 11/2003, uffici.

Le delimitazioni delle zone di cui al precedente articolo 1 sono riportate nell'allegata planimetria.

#### **Art. 3 – Progetti di valorizzazione commerciale**

Per i fini di cui al precedente art. 1, il Comune promuove, d'intesa con le associazioni di categoria degli operatori e dei consumatori e di altri soggetti pubblici e privati interessati, progetti di valorizzazione commerciale, programmi di riqualificazione delle attività di vendita, campagne di informazione e apprendimento per operatori dei settori di attività.

I progetti di valorizzazione commerciale possono prevedere:

- a) la realizzazione di opere infrastrutturali, di arredo urbano o di rilevante riorganizzazione della logistica;
- b) l'attivazione o la modifica di servizi urbani;
- c) il riuso di contenitori esistenti per l'insediamento di nuove attività o il potenziamento di quelle esistenti anche attraverso l'insediamento di piccole e medie strutture di vendita;
- d) l'attuazione di azioni di promozione;
- e) l'individuazione di una struttura per la gestione coordinata degli interventi sul territorio.

#### **Art. 4 - Disposizioni in materia merceologica ed attività insalubri**

1. Fatti salvi gli eventuali diritti già acquisiti, nelle zone A e B del centro storico e in c.so S. Sabino, non è consentita la vendita dei seguenti prodotti:
  - Articoli termoidraulici;

- Materiale per l'edilizia;
  - Macchine ed attrezzature per l'industria e l'artigianato;
  - Macchine ed attrezzature per l'agricoltura e zootecnia;
  - Pneumatici;
2. Nelle zone di cui al comma 1 non sono consentite:
- le attività le cui tipologie rientrino nell'elenco delle lavorazioni insalubri di I classe di cui al D.M. 05/09/94;
  - le attività insalubri di II classe di cui al D.M. 05/09/94, fatte salve quelle che si sostanziano in piccole attività artigianali di carattere tradizionale, comunque non rumorose, non moleste, non recanti pregiudizio all'igiene e al decoro ed aventi un ristretto numero di dipendenti. Sono ammesse le friggitorie, solo in qualità di attività complementare.

## **TITOLO II**

### **NORME PER L'INSEDIAMENTO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE NELL'AMBITO DELLE ZONE INDIVIDUATE NELLA PLANIMETRIA ALLEGATA**

#### **Art. 5 - Requisiti minimi dei locali - Norme generali**

I locali destinati alle attività produttive (commerciali, artigianali ecc.) devono avere un'altezza non inferiore a m. 3,00 se posti a piano terra e m. 2,70 se posti ai piani superiori. Gli stessi devono essere dotati di almeno n. 1 bagno con relativo antibagno dell'altezza non inferiore a m. 2,20.

#### **Art. 6 – Requisiti minimi dei locali – Deroghe**

E' consentito destinare alle attività del settore alimentare, così come definite all'art. 2, locali senza limiti di superficie minima e con altezza non inferiore a m. 2,70.

Nel caso di soffitto a volta, l'altezza in chiave deve essere non inferiore a m. 2,70 e, nel punto più basso, non inferiore a m. 1,80.

Nelle zone riservate ai servizi igienici o nelle quali non accede il pubblico l'altezza non dovrà essere inferiore a m. 2,20.

Per quanto attiene i requisiti degli esercizi operanti nel settore alimentare si fa riferimento a quanto previsto dagli artt. 190 e 194 dello schema tipo di "REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA' PUBBLICA DEI COMUNI" approvato con D.G.R. n. 3819 del 06.10.1993. Inoltre, si tengono presenti per affinità di materia anche i criteri contenuti nelle Linee guida regionali per l'applicazione dell' Ordinanza del Ministero della Salute del 3/4/2002 "Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche. Modifiche all'Allegato A della D.G.R. n. 1077/07 e s.m.i.", approvate con D.G.R. n. 891 del 9/5/2012.

In particolare, per quanto attiene gli esercizi ubicati nelle zone e per i fabbricati di cui all'art. 1, ove il rispetto dei requisiti di cui agli artt. 190 e 194 del citato schema di "REGOLAMENTO" dovesse risultare non compatibile con le condizioni architettoniche e strutturali degli immobili, ai fini igienico-sanitari e della sicurezza, dovranno essere assicurati i seguenti requisiti minimi:

- n. 1 bagno fino a 30 posti a sedere sia interni che esterni al locale per le attività di bar, caffetteria, gelateria e similari, utilizzabile sia dal pubblico che dal personale addetto all'attività;
- n. 1 bagno fino a 50 posti a sedere sia interni che esterni al locale per il pubblico e n. 1 bagno per il personale addetto all'attività, per le attività di tipologia A (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, pub ecc.) e le rimanenti attività di tipologia B.

- un dispositivo di areazione automatica per il riciclo dell'aria ove risulti insufficiente la ventilazione naturale tale da garantire idonei parametri microclimatici in rapporto all'attività da svolgere;
- un numero adeguato di estintori;
- la realizzazione dell'arredo con materiale ignifugo;
- canne fumarie.

L'emissioni in atmosfera di fumi e gas dovranno avvenire attraverso canne fumarie così come previsto dal vigente Regolamento edilizio comunale; nelle aree previste dall'art. 1 del presente Regolamento potranno essere valutate soluzioni tecnologiche alternative ove sia impossibile la loro installazione; dette soluzioni dovranno garantire il minimo impatto ambientale. Tali soluzioni alternative non potranno essere applicate per le attività insalubri di II classe (es. friggitoria) previste dal D. M. 05/09/1954.

Nel caso in cui i locali siano pavimentati con "*chianche*" o altro materiale tipico locale, questi dovranno essere trattati con prodotti che impediscano l'assorbimento e ne garantiscano la lavabilità e sanificazione.

### **Art. 7 – Barriere architettoniche**

L'abbattimento delle barriere architettoniche nell'ambito delle zone e per i fabbricati di cui all'art. 1, dovrà essere effettuato ove strutturalmente possibile e urbanisticamente compatibile.

L'esercente potrà garantire l'accessibilità con l'adozione di sistemi alternativi anche non stabilmente ancorati alle strutture edilizie.

### **Art. 8 – Locali sotterranei, semisotterranei e in elevazione**

E' consentito adibire ad attività produttive, così come precedentemente definite, locali chiusi sotterranei, semisotterranei e in elevazione, a condizione che si provveda con mezzi idonei all'aerazione, all'illuminazione ed alla protezione contro l'umidità, così come prescritto dall'art 65 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

Per le attività produttive prive di lavoratori dipendenti, la valutazione igienico – sanitaria è effettuata dal competente servizio di igiene pubblica.

### **Art. 9 – Servizi igienici**

I locali in cui sia previsto l'insediamento di attività produttive dovranno essere muniti di attacco idrico - fognante alla rete pubblica e servizi igienici non necessariamente preceduti da zona filtro.

I locali in cui sia previsto l'insediamento di attività produttive alimentari e/o di somministrazione di alimenti e bevande dovranno essere muniti di attacco idrico – fognante alla rete pubblica e servizi igienici non direttamente comunicanti con l'area produttiva o di vendita o di somministrazione.

### **Art. 10 – Soppalchi**

Sempre nel rispetto dell'art. 78 delle NTA di cui al vigente PRG è prevista la possibilità di soppalcare i locali per una superficie massima pari a metà del locale medesimo.

L'altezza minima, sia nella parte superiore che sottostante, non dovrà essere inferiore a m. 2,20 a condizione che vengano assicurate ulteriori garanzie in ordine all'areazione degli ambienti.

E' ammessa un'altezza media del soppalco anche inferiore a m. 2,20 solo a condizione che non venga consentito accesso di pubblico nella zona medesima e che la stessa venga destinata semplicemente ad uso deposito.

I sopralchi sono ammessi solo qualora siano aperti e con la parte superiore dotata di balaustra ed a condizione che non siano realizzati in modo tale da deturpare le caratteristiche originarie del locale in cui vengono realizzati.

### **Art. 11 – Depositi alimentari**

Qualora le dimensioni del locale adibito alla vendita di prodotti alimentari non siano tali da poter prevedere all'interno il deposito di sostanze alimentari, è consentito avvalersi di un deposito non direttamente comunicante, ma posto nelle immediate vicinanze. Detto locale dovrà essere denunciato a mezzo D.I.A. specifica ai sensi del Reg. 852/2004/CE.

### **Art. 12 - Agibilità e destinazione d'uso dei locali**

Per l'ottenimento del certificato di agibilità/destinazione d'uso, il proprietario dell'immobile dovrà inoltrare apposita istanza, allegando la sotto elencata documentazione:

- a. visura catastale storica con allegata planimetria catastale;
- b. certificato di collaudo (certificato di idoneità statica per i fabbricati in muratura realizzati prima del 1981) a firma di tecnico abilitato;
- c. elaborato grafico riportante piante, prospetti e sezioni;
- d. relazione tecnica descrittiva dello stato dei luoghi a firma di un tecnico abilitato riferita alla struttura, alla destinazione di ogni singolo ambiente, agli impianti esistenti, agli allacci idrici e fognari ecc.;
- e. asseverazione a firma di un tecnico abilitato riportante:
  1. gli estremi della concessione edilizia e degli eventuali atti di assenso successivi (per i fabbricati ove esiste un progetto con relativo nulla-osta, concessione edilizia, DIA, SCIA, CIL, ecc.) o la dichiarazione che l'immobile è stato realizzato prima del 1934 ( entrata in vigore del T.U. legge sanitaria), prima del 1942 (entrata in vigore della L. 1150/1942), prima del 1968 (legge ponte per le zone fuori dell'area urbana);
  2. la conformità al progetto assentito e gli eventuali atti di assenso successivi (per i fabbricati ove esiste un progetto con relativo nulla-osta, concessione edilizia, DIA, SCIA, CIL, ecc.);
  3. la conformità alle norme igienico sanitarie con riferimento alla destinazione d'uso;
  4. la conformità alle norme in materia di barriere architettoniche;
  5. la conformità degli impianti o certificato di rispondenza ai sensi del D.M. 37/08;
  6. la conformità alle norme in materia antincendio;
  7. la conformità alle norme vigenti per quella determinata destinazione d'uso con riferimento alle eventuali deroghe di cui al presente regolamento.

L'agibilità si intende assentita, trascorsi gg. 30 dalla data della richiesta, qualora vi sia un preventivo parere dell'ASL e trascorsi gg. 60, in assenza del parere ASL.

E' facoltà dell'Amministrazione sottoporre le richieste di agibilità e/o cambio di destinazione d'uso al parere dell'ASL, qualora lo ritenga opportuno.

### **Art. 13 - Somministrazione di alimenti e bevande su aree all'aperto**

Previa autorizzazione degli organi competenti, gli esercenti potranno allestire aree di vendita esterna su spazi privati ovvero su area pubblica, in contiguità o nelle immediate vicinanze

dell'esercizio (in questo ultimo caso previo assenso dei proprietari degli immobili interessati) nel rispetto delle seguenti condizioni:

- le attrezzature siano realizzate in materiale in armonia con il particolare contesto storico-architettonico del Centro Storico;
- le attrezzature siano installate in modo da garantire la stabilità durante l'esercizio dell'attività, utilizzando qualsiasi materiale igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti offerti al pubblico;
- i banchi di esposizione siano costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne, secondo la vigente normativa.

Per quanto attiene gli esercizi pubblici, quali bar, caffetteria, gelateria e similari, è sufficiente:

- sino ad un massimo di n. 30 posti a sedere, sia interni che esterni al locale, n. 1 servizio igienico con relativo antibagno, utilizzabile sia per il pubblico che per il personale addetto all'attività;
- da 31 a 50 posti a sedere, sia interni che esterni al locale, n. 1 bagno per il pubblico ed n. 1 bagno per il personale addetto all'attività;
- da 51 a 100 posti a sedere, sia interni che esterni al locale, n. 2 bagni, distinti per sesso, per il pubblico, ed n. 1 bagno per il personale addetto all'attività;
- per capacità ricettive superiori a n. 100 posti a sedere, sia interni che esterni al locale, dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per il pubblico, per ogni 100 posti o frazione.

Per quanto attiene gli esercizi di tipologia A (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, pub ecc.) e le rimanenti attività di tipologia B compresi i bar e simili in cui si svolgono attività di manipolazione o di trasformazione di alimenti, deve essere presente:

- fino a 50 posti a sedere, sia interni che esterni al locale, n. 1 bagno per il pubblico ed n. 1 bagno per il personale addetto all'attività;
- da 51 a 100 posti a sedere, sia interni che esterni al locale, n. 2 bagni, distinti per sesso, per il pubblico, ed n. 1 bagno per il personale addetto all'attività;
- per capacità ricettive superiori a 100 posti a sedere, sia interni che esterni al locale, dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per il pubblico, per ogni 100 posti o frazione.

### **TITOLO III DISPOSIZIONI FINALI**

#### **Art. 14 – Abrogazioni**

Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento ovvero dalla data di esecutività della deliberazione di approvazione del medesimo, sono abrogate tutte le norme incompatibili contenute anche in precedenti regolamenti comunali o altri atti, comunque denominati, aventi valore normativo.

#### **Art. 15 – Norme finali**

Per quanto non espressamente previsto si applicano le indicazioni e disposizioni nazionali e regionali in materia.

