



**REGOLAMENTO PER L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITA' DI  
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE – NUOVI CRITERI  
DI PROGRAMMAZIONE**

**L.R. 26.7.2003 N. 14 E DIRETTIVE REGIONALI N. 1879 DEL 23/11/2009**

## **INDICE**

### **TITOLO I: PRINCIPI GENERALI – OGGETTO E FINALITA' DEI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE**

**ART. 1 – PRINCIPI GENERALI**

**ART. 2 – OGGETTO E FINALITA' DEI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE**

### **TITOLO II: DEFINIZIONE DEI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE**

**ART. 3 – CRITERI PER IL RILASCIO DELLE NUOVE AUTORIZZAZIONI**

**ART. 4 – REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI PER TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE**

**ART. 5 – CRITERI QUALITATIVI DI ACCESSO CENTRO STORICO**

**5.1 – CRITERI STRUTTURALI**

**5.2 – CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI**

**ART. 6 – CRITERI QUALITATIVI DI ACCESSO RESTANTE TERRITORIO COMUNALE**

**6.1 – CRITERI STRUTTURALI**

**6.2 – CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI**

### **TITOLO III: AMBITO DI APPLICAZIONE DEI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE**

**ART. 7 – ATTIVITA' SOGGETTE AI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE**

**ART. 8 – ATTIVITA' ESCLUSE DALLA PROGRAMMAZIONE COMUNALE**

**ART. 9 – ATTIVITA' IN DEROGA AI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE**

### **TITOLO IV: AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA**

**ART. 10 – AUTORIZZAZIONE E DICHIARAZIONE DI INIZIO ATTIVITA'**

**ART. 11 – PROCEDIMENTO PER L'APERTURA DI NUOVI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE**

**ART. 12 - SUBINGRESSO**

**ART. 13 – TRASFERIMENTO DI SEDE**

**ART. 14 – MODIFICHE STRUTTURALI – AMPLIAMENTO E RIDUZIONE DELLA SUPERFICIE DI SOMMINISTRAZIONE**

**ART. 15 – NOMINA DEL DELEGATO E DEL RAPPRESENTANTE**

**ART. 16 – MODIFICHE SOCIETARIE**

**ART. 17 – ATTIVITA' NON SOGGETTE ALLA PROGRAMMAZIONE**

**ART. 18 – ATTIVITA' TEMPORANEE**

**ART. 19 – AUTORIZZAZIONI STAGIONALI**

**ART. 20 – DECADENZA SOSPENSIONE E REVOCA DELL'AUTORIZZAZIONE**

### **TITOLO V: DISPOSIZIONI IN MERITO ALLA GESTIONE DELL'ATTIVITA'**

**ART. 21 – ORARI DI APERTURA E CHIUSURA**

**ART. 22 –ESERCIZIO ATTIVITA' ACCESSORIE**

**ART. 23 –CASI PARTICOLARI DI DIVIETO DI SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE**

**ART. 24 – UTILIZZO AREE ESTERNE**

### **TITOLO VI: DISPOSIZIONI FINALI**

**ART. 25 – DURATA DELLA PROGRAMMAZIONE**

**ART. 26 – NORMA DI RINVIO**

## **TITOLO I – PRINCIPI GENERALI - OGGETTO E FINALITA' DEI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE**

### **ART. 1: PRINCIPI GENERALI**

1. Il presente regolamento disciplina l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande in attuazione della Legge Regionale 26.7.2003 n. 14 dopo l'entrata in vigore della Legge 248/2006. Con tale legge, al fine di garantire la libertà di concorrenza ed il corretto ed uniforme funzionamento del mercato, è stata disposta la c.d. "liberalizzazione" dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, attività che deve essere esercitata senza "il rispetto di limiti riferiti a quote di mercato predefinite o calcolate sul volume delle vendite a livello territoriale sub "regionale".
2. A seguito delle sentenze del Consiglio di Stato Sez. V, n. 2808 del 2009, la Regione Emilia Romagna, con deliberazione n. 1879 del 23/11/2009, ha fissato le direttive generali per la fissazione, da parte dei Comuni, dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.
3. Il nuovo contesto di riferimento per la programmazione dei pubblici esercizi, introduce un concetto del servizio di somministrazione di alimenti e bevande che, superando l'impostazione della pianificazione numerica, si apre ad obiettivi di promozione della concorrenza e di "utilità sociale" da rendere al consumatore e, in generale, all'intero sistema dell'economia urbana.
4. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ricoprono un ruolo fondamentale per il mantenimento della vivibilità delle città e delle aree in cui sono inseriti, in considerazione della loro funzione di aggregazione e socialità.
5. I pubblici esercizi possono determinare modificazioni strutturali nell'utilizzo dei luoghi della città e generare impatti ambientali positivi o negativi a seconda della distribuzione e dei livelli di addensamento o di rarefazione degli esercizi a scala urbana e in relazione al diverso grado di residenzialità delle singole porzioni del territorio. Una evoluzione del settore che non tenga conto di adeguati elementi di valutazione circa le caratteristiche sociali, fisiche e funzionali del territorio, rischia di generare conflitti d'interesse con implicazioni che possono incidere sul generale parametro della qualità della vita, vanificando l'importante funzione relazionale e aggregativa che i pubblici esercizi svolgono, nel rispetto dei principi di tutela e rispetto del vivere civile.
6. Viceversa, una non sufficiente dotazione di esercizi di somministrazione in aree del territorio scarsamente servite può indurre ad una percezione di marginalità urbana, che non risponde ai requisiti di "riqualificazione della rete" assunti dalle norme regionali.
7. La promozione di uno sviluppo sostenibile delle attività economiche e l'elevato livello di protezione dell'ambiente e il miglioramento di quest'ultimo, inteso anche quale ambiente di vita, figurano nel trattato di Amsterdam, tra gli obiettivi e i compiti degli Stati dell'Unione Europea.

### **ART. 2 – OGGETTO E FINALITA' DEI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE**

1. In attuazione dell'art. 4, della Legge Regionale 26 Luglio 2003, n. 14 "*Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande*" si provvede alla definizione dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.
2. I criteri, in conformità a quanto stabilito dall'art. 2.2 delle direttive regionali perseguono i seguenti obiettivi prioritari :

- a) La valorizzazione della attività di somministrazione al fine di promuovere la qualità sociale del territorio, il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali;
- b) L'armonizzazione e l'integrazione del settore con altre attività economiche al fine di consentire lo sviluppo e il diffondersi di formule innovative;
- c) La tutela dei cittadini – consumatori, in termini di salute, con particolare riferimento all'inquinamento acustico e ambientale, alla prevenzione dell'alcolismo, alla tutela dell'integrità psichica delle persone, alla pubblica sicurezza;
- d) La tutela della sicurezza stradale;
- e) La tutela dei cittadini – consumatori, in tema di corretta informazione e pubblicizzazione dei prezzi , della origine e provenienza dei prodotti, delle caratteristiche organolettiche ed eventualmente delle controindicazioni;
- f) La salvaguardia, la tutela e il miglioramento della qualità dell'ambiente e dell' ambiente urbano e rurale;
- g) La salvaguardia del paesaggio e del patrimonio storico, artistico e culturale.

**ART. 3 – CRITERI PER IL RILASCIO DELLE NUOVE AUTORIZZAZIONI**

1. I criteri per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono adottati nel rispetto dei seguenti indirizzi:
  - favorire l'efficacia e la qualità del servizio da rendere al consumatore con particolare riguardo all'adeguatezza della rete e all'integrazione degli esercizi di somministrazione nel contesto sociale ed ambientale;
  - salvaguardare e riqualificare le zone di pregio artistico, storico, architettonico, archeologico e ambientale, attraverso la presenza di attività di somministrazione adeguate;
  - salvaguardare la rete commerciale nelle frazioni.
  
2. A tal fine il territorio comunale è suddiviso in due zone:
  - A) Centro storico;**
  - B) Restante territorio comunale.**
  
3. Il rilascio delle nuove autorizzazioni, è subordinato a:
  - a) requisiti minimi strutturali obbligatori per tutto il territorio comunale, così come specificati nel successivo art. 4;
  - b) criteri qualitativi di accesso, distinti, così come previsto dai successivi artt. 5 e 6, in criteri strutturali e criteri gestionali e professionali.

#### **ART. 4 – REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI PER TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE**

1. I requisiti minimi obbligatori per tutto il territorio comunale sono:

**A) abbattimento delle barriere architettoniche:**

- dotazione di almeno un servizio igienico con requisiti di accessibilità per i diversamente abili così come previsto dal Regolamento Comunale di Igiene degli alimenti e delle bevande, fatte salve le deroghe previste dal RUE;

**B) adeguati spazi funzionali alla gestione differenziata ed igienica dei rifiuti così come previsto dai Regolamenti comunali in materia.**

**C) Possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia d'inquinamento acustico:**

- Legge 26/10/1995, n. 447; - DPCM 16/04/1999 n. 215; - L.R. 9/5/2001 n. 15; - Deliberazione di Giunta Regionale n. 673 del 14/04/2004; Zonizzazione acustica comunale; DPR 227/2011.

**D) Dotazione degli standard di parcheggio così come previsti dal RUE, ad esclusione del centro storico, e previsione di aree per carico/scarico merci quando prescritte dal RUE;**

2. Il titolare dell'autorizzazione, qualora non mantenga i requisiti obbligatori previsti, incorrerà nella sanzione della revoca dell'autorizzazione, previa diffida a ripristinare i requisiti mancanti nel termine massimo di 90 giorni.

## ART. 5 CRITERI QUALITATIVI DI ACCESSO CENTRO STORICO

### 5.1 CRITERI STRUTTURALI

### 5.2 CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI

5.1 CRITERI STRUTTURALI:	
CRITERI	PUNTEGGIO
<b>A) dotazione di sala di somministrazione di almeno 50 mq., riducibile a 30 mq. per gli esercizi di somministrazione di cui all'art. 4.1.5 lettera D) del regolamento di igiene degli alimenti e delle bevande (esercizi a prevalente somministrazione di bevande compresi gli alcolici nonché di panini farciti e affini, salumi e formaggi, pasticceria dolce e salata, insalate);</b>	10 PUNTI
<b>B) presenza di aree attrezzate per bambini:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- fasciatoio</li><li>- angolo per allattamento</li><li>- area attrezzata per l'intrattenimento dei bambini</li></ul>	5 PUNTI 5 PUNTI 5 PUNTI
<b>C) abbattimento delle barriere architettoniche:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- accessibilità alla totalità dei locali da parte dei soggetti diversamente abili</li></ul>	10 PUNTI
<b>D) ubicazione in aree con minore presenza di esercizi di somministrazione (distanza minima pedonale fra gli esercizi di almeno 50 metri);</b>	10 PUNTI
<b>E) Installazione di Sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso e sistemi antintrusione con allarme acustico.</b>  In presenza di personale dipendente, o successivamente all'assunzione di personale dipendente, l'installazione di sistemi di videosorveglianza avverrà previo confronto con le OO.SS. di lavoratori e sulla base dell'art. 4 Legge 300/70 –Statuto dei Lavoratori, o in osservanza dell'Accordo provinciale in materia, qualora esistente.	5 PUNTI
<b>PUNTEGGIO MINIMO DA RAGGIUNGERE:</b> <b>25 PUNTI</b>	

<b>5.2 CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI:</b>	
<b>CRITERI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
<b>A) abbinamento<sup>(1)</sup> con altre attività quali librerie, gallerie d'arte o altre attività di vendita con una progettazione innovativa;</b>	15 PUNTI
<b>B) abbinamento<sup>(1)</sup> con altre attività quali salumerie, pescherie, pasta fresca, macellerie;</b>	10 PUNTI
<b>C) valorizzazione delle produzioni tipiche locali attraverso l'utilizzo dei prodotti alimentari DOP e IPG locali e dei vini DOC DOCG locali (identificabili come Osterie, trattorie tipiche e similari)</b>	10 PUNTI
<b>D) esercizi che in convenzione con l'Amministrazione pubblica propongano prezzi, rispetto a quelli normalmente praticati dall'esercente, per favorire giovani, studenti universitari, ecc<sup>...2)</sup></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sconti dal 5% al 10%</li> <li>- sconti dall'11% al 15%</li> </ul>	5 PUNTI 10 PUNTI
<b>E) esercizi che propongono nel loro menu cibi idonei a persone con intolleranze alimentari – con obbligo di frequentazione di apposito corso AUSL;<sup>(2)</sup></b>	10 PUNTI
<b>F) apertura festiva e domenicale;</b>	10 PUNTI
<b>G) apertura serale;</b>	5 PUNTI
<b>H) Servizi per bambini :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mezze porzioni/menù/colazioni per bambini; <sup>(2)</sup></li> </ul>	5 PUNTI
<b>I) Servizio di somministrazione al tavolo senza maggiorazione del prezzo e/o coperto; <sup>(2)</sup></b>	5 PUNTI
<b>L) menù con l'indicazione degli ingredienti e dei prodotti offerti tradotti in lingua inglese e/o francese e/o tedesco e/o spagnolo;</b>	10 PUNTI
<b>M) conoscenza di almeno una lingua straniera, attestata da idonea documentazione (Diploma di scuola di grado superiore dal quale si evinca l'insegnamento quinquennale della lingua oppure attestato corrispondente almeno al livello B1 del CEF ( Common European Framework of reference for languages) rilasciato da Istituti linguistici riconosciuti):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ inglese</li> <li>▪ francese e/o tedesco e/o spagnolo</li> </ul>	5 PUNTI 5 PUNTI

<p><b>N) criteri professionali:</b></p> <p><b>1. possesso del diploma di scuola alberghiera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Diploma di qualifica professionale di durata triennale:</b> "Operatore settore cucina"; "Operatore settore sala";</li> <li>- <b>Diploma di maturità di durata quinquennale:</b> "tecnico di servizi di ristorazione";</li> </ul> <p><b>2. frequenza di specifico corso di aggiornamento professionale (del tipo BARMAN-SOMMELIER-CUCINA TIPICA) nell'ultimo quinquennio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- almeno 60 ore;</li> <li>- da 60 a 90 ore</li> <li>- oltre 90 ore</li> </ul>	<p>10 PUNTI</p> <p>15 PUNTI</p> <p>3 PUNTI 7 PUNTI 10 PUNTI</p>
<p><b>O) progetti presentati da:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ imprese giovanili, così come definite dalla Legge n. 95/95</li> <li>▪ imprese a prevalente partecipazione femminile così come previsto dal D.L.gs 198/2006, art. 53 comma 1 lett. a)</li> </ul>	<p>5 PUNTI</p> <p>5 PUNTI</p>
<p><b>P) esercizio privo di apparecchi di cui all'art. 110 comma 6 e 7 del TULPS approvato con R.D. 18.6.31 n. 773;</b></p>	<p>10 PUNTI</p>
<p><b>PUNTEGGIO MINIMO DA RAGGIUNGERE PER I CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI:</b></p> <p><b>35 PUNTI</b></p>	

<sup>(1)</sup> in conformità alle disposizioni contenute nel RUE in merito agli usi.

<sup>(2)</sup> per i punti D,E,H,I il titolare è tenuto a darne adeguata informazione al consumatore, mediante apposizione di cartelli, vetrofanie e similari.

3. Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al raggiungimento dei punteggi minimi di cui al presente articolo.

4. I requisiti non obbligatori dichiarati dal titolare dell'autorizzazione, devono permanere per tutto il periodo di validità del presente regolamento.

5. Qualora si ravvisi la necessità di modificare alcune caratteristiche dell'attività che influiscono sui criteri di cui al presente articolo dichiarati dal titolare ai fini del rilascio dell'autorizzazione, deve essere presentata apposita autocertificazione nella quale si dimostri il raggiungimento del punteggio minimo dei criteri qualitativi di accesso.

6. Il titolare dell'autorizzazione, qualora non mantenga i criteri qualitativi di accesso dichiarati al momento del rilascio dell'autorizzazione, fatto salvo quanto previsto nel precedente comma, è soggetto alla sanzione della revoca dell'autorizzazione, previa diffida a ripristinare i criteri mancanti nel periodo massimo di 90 giorni.

7. In caso di società, i requisiti gestionali e professionali devono essere posseduti dal legale rappresentante o dal delegato alla somministrazione.

## ART. 6 – CRITERI QUALITATIVI DI ACCESSO RESTANTE TERRITORIO COMUNALE

### 6.1 CRITERI STRUTTURALI

### 6.2 CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI

6.1 CRITERI STRUTTURALI:	
CRITERI	PUNTEGGIO
<b>A) dotazione di sala di somministrazione di almeno 80 mq riducibile a 40 mq. per gli esercizi di somministrazione di cui all'art. 4.1.5 lettera D) del regolamento di igiene degli alimenti e delle bevande (esercizi a prevalente somministrazione di bevande compresi gli alcolici nonché di panini farciti e affini, salumi e formaggi, pasticceria dolce e salata, insalate);</b>	10 PUNTI
<b>B) presenza di area attrezzata per l'intrattenimento dei bambini;</b> - fasciatoio e angolo per allattamento - area (anche esterna) attrezzata per l'intrattenimento dei bambini	5 PUNTI 5 PUNTI
<b>C) abbattimento delle barriere architettoniche:</b> - accessibilità alla totalità dei locali da parte dei soggetti diversamente abili	10 PUNTI
<b>D) esercizi ubicati all'interno del nucleo abitato nelle frazioni.</b>	20 PUNTI
<b>E) ai locali ubicati in zone che prevedano espansioni ed incrementi residenziali o direzionali o di servizio;</b>	10 PUNTI
<b>F) Installazione di Sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso e sistemi antintrusione con allarme acustico.</b>  In presenza di personale dipendente, o successivamente all'assunzione di personale dipendente, l'installazione di sistemi di videosorveglianza avverrà previo confronto con le OO.SS. di lavoratori e sulla base dell'art. 4 Legge 300/70 –Statuto dei Lavoratori, o in osservanza dell'Accordo provinciale in materia, qualora esistente.	5 PUNTI
<b>PUNTEGGIO MINIMO DA RAGGIUNGERE:</b> <b>25 PUNTI</b>	



<b>6.2 CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI:</b>	
<b>CRITERI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
<p><b>A) valorizzazione delle produzioni tipiche locali attraverso l'utilizzo dei prodotti alimentari DOP e IPG e dei vini DOC DOCG in esercizi del tipo "Osterie", "Trattorie tipiche" e similari;</b></p> <p>- qualora gli esercizi, con le caratteristiche di cui sopra, siano ubicati all'interno del nucleo abitato nelle frazioni.</p>	<p>10 PUNTI</p> <p>20 PUNTI</p>
<p><b>B) esercizi che in convenzione con l'Amministrazione pubblica propongano prezzi, rispetto a quelli normalmente praticati dall'esercente, per favorire giovani, studenti universitari, ecc...<sup>(1)</sup></b></p> <p>- Sconti dal 5% al 10%</p> <p>- Sconti dall'11% al 15%</p>	<p>5 PUNTI</p> <p>10 PUNTI</p>
<p><b>C) esercizi che propongono nel loro menu cibi idonei a persone con intolleranze alimentari – con obbligo di frequentazione di apposito corso AUSL <sup>(1)</sup>;</b></p>	<p>10 PUNTI</p>
<p><b>D) Servizi per bambini: mezze porzioni/menu'/colazioni per bambini <sup>(1)</sup>;;</b></p>	<p>5 PUNTI</p>
<p><b>E) servizio di somministrazione al tavolo senza maggiorazione e/o coperto <sup>(1)</sup>;</b></p>	<p>5 PUNTI</p>
<p><b>F) menù con l'indicazione degli ingredienti e dei prodotti offerti tradotti in lingua inglese;</b></p>	<p>10 PUNTI</p>
<p><b>G) conoscenza di almeno una lingua straniera, attestata da idonea documentazione (Diploma di scuola di grado superiore dal quale si evinca l'insegnamento quinquennale della lingua oppure attestato corrispondente almeno al livello B1 del CEF (Common European Framework of reference for languages) rilasciato da Istituti linguistici riconosciuti):</b></p> <p>- inglese</p> <p>- francese e/o tedesco e/o spagnolo</p>	<p>5 PUNTI</p> <p>5 PUNTI</p>
<p><b>H) criteri professionali:</b></p> <p><b>1) possesso del diploma di scuola alberghiera:</b></p> <p>- <b>Diploma di qualifica professionale di durata triennale:</b> "Operatore settore cucina"; "Operatore settore sala";</p> <p>- <b>Diploma di maturità di durata quinquennale:</b> "tecnico di servizi di ristorazione";</p> <p><b>2) frequenza di specifico corso di aggiornamento professionale (del tipo BARMAN-SOMMELIER-CUCINA TIPICA) nell'ultimo quinquennio:</b></p> <p>- almeno 60 ore;</p> <p>- da 60 a 90 ore</p> <p>- oltre 90 ore</p>	<p>10 PUNTI</p> <p>15 PUNTI</p> <p>3 PUNTI</p> <p>7 PUNTI</p> <p>10 PUNTI</p>

<b>I) progetti presentati da:</b>	
- imprese giovanili, così come definite dalla Legge n. 95/95	5 PUNTI
- imprese a prevalente partecipazione femminile così come previsto dal D.L.gs 198/2006, art. 53 comma 1 lett. a)	5 PUNTI
<b>L) esercizio privo di apparecchi di cui all'art. 110 comma 6 e 7 del TULPS approvato con R.D. 18.6.31 n. 773;</b>	10 PUNTI
<b>PUNTEGGIO MINIMO DA RAGGIUNGERE PER I CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI: 35 PUNTI</b>	

<sup>(1)</sup> per i punti B, C, D, E, il titolare è tenuto a darne adeguata informazione al consumatore, mediante apposizione di cartelli, vetrofanie e similari.

- 
3. Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al raggiungimento dei punteggi minimi di cui al presente articolo.
  4. I requisiti non obbligatori dichiarati dal titolare dell'autorizzazione, devono permanere per tutto il periodo di validità del presente regolamento.
  5. Qualora si ravvisi la necessità di modificare alcune caratteristiche dell'attività che influiscono sui criteri di cui al presente articolo, dichiarati dal titolare ai fini del rilascio dell'autorizzazione, deve essere presentata apposita autocertificazione nella quale si dimostri il raggiungimento del punteggio minimo dei criteri qualitativi di accesso.
  6. Il titolare dell'autorizzazione, qualora non mantenga i criteri qualitativi di accesso dichiarati al momento del rilascio dell'autorizzazione, fatto salvo quanto previsto nel precedente comma, incorrerà nella sanzione della revoca dell'autorizzazione, previa diffida a ripristinare i criteri mancanti nel periodo massimo di 90 giorni.
  7. In caso di società, i requisiti gestionali e professionali devono essere posseduti dal legale rappresentante o dal delegato.

### TITOLO III: AMBITO DI APPLICAZIONE DEI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE

#### ART. 7 - ATTIVITA' SOGGETTE AI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE

1. E' assoggettata ai criteri di programmazione l'**apertura di nuove attività e il trasferimento** degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande non ricompresi fra i casi di esclusione di cui al successivo articolo 8.
2. Restano inoltre esclusi dai criteri strutturali, gestionali e professionali di cui ai precedenti artt. 5 e 6 del presente regolamento, i trasferimenti delle attività autorizzate precedentemente all'entrata in vigore del presente atto.

#### ART. 8 - ATTIVITA' ESCLUSE DALLA PROGRAMMAZIONE COMUNALE

1. Sono escluse dalla programmazione comunale, fermo restando il rispetto dei requisiti di cui all'art. 8 c. 5 della L.R. 14/2003, le attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 4, comma 5 della Legge Regionale n. 14 del 2003.
2. Le attività escluse dalla programmazione comunale sono quelle che avvengono:
  - a ) in esercizi ove si svolgono congiuntamente ad attività di spettacolo, intrattenimento e svago, quali sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, impianti sportivi, cinema, teatri ed esercizi similari;
  - b ) in tutti i casi in cui l'attività di somministrazione è esercitata all'interno di strutture di servizio quali centri agroalimentari, mercati all'ingrosso, università, ospedali, case di cura, e similari;

*Nelle fattispecie di cui alle precedenti lettere a) e b) l'attività di somministrazione non è soggetta ai criteri comunali di programmazione solo se si verificano entrambe le seguenti due condizioni:*

1. *l'attività di somministrazione sia funzionalmente e logisticamente collegata all'attività principale e svolga pertanto un ruolo di servizio di natura accessoria rispetto all'attività prevalente;*
  2. *la superficie dedicata all'attività di somministrazione non sia superiore al 30% della superficie destinata all'attività complessiva dell'esercizio.*
- c ) negli esercizi situati all'interno delle aree di servizio delle strade extraurbane principali e delle autostrade, nelle stazioni e sui mezzi di trasporto pubblico;
  - d) negli esercizi situati nell'ambito degli impianti stradali di distribuzione carburanti purché si concretizzino tutte le seguenti condizioni:
    - l'impianto di distribuzione carburanti sia dotato del sistema del "post pay", di cui all'art. 2, commi 2 e 2-bis, della legge 28 dicembre 1999, n. 496;
    - l'attività di somministrazione sia funzionalmente e logisticamente svolta in connessione con l'attività di distribuzione carburanti e quindi sia collocata in modo tale da essere facilmente accessibile ai clienti che si recano nell'area di pertinenza del distributore;
    - l'autorizzazione sia rilasciata esclusivamente al titolare della licenza di esercizio di distribuzione carburanti rilasciata dall'U.T.F.;
  - e) nelle attività soggette alle disposizioni di cui alle lettera b) dell'art. 2, comma 4, della Legge n. 14 del 2003 e precisamente:

- somministrazione esercitata da coloro che svolgono attività ricettiva ai sensi della legge n. 135 del 2001. In virtù di questa deroga, la somministrazione effettuata genericamente al pubblico non è assoggettata ai criteri di programmazione comunale;

f) nelle mense e nei bar aziendali, nelle altre attività di somministrazione non aperte al pubblico quali i circoli aderenti ad enti o organizzazioni nazionali aventi finalità assistenziali di cui al D.P.R. n. 235 del 2001;

*Per tutti i casi sopraindicati le attività di somministrazione devono avere collegamento funzionale e logistico con le attività prevalenti e non possono essere trasferite in altra sede se non congiuntamente all'attività principale cui si riferiscono.*

g) nelle attività svolte in forma temporanea, disciplinate all'art. 10 della Legge Regionale, per il periodo di svolgimento della manifestazione, fiera, festa, mercato cui si riferisce;

h) al domicilio del consumatore. Al riguardo va precisato che:

- per "*somministrazione al domicilio del consumatore*" si deve intendere l'organizzazione nel domicilio del consumatore di un servizio di somministrazione di alimenti e bevande rivolto esclusivamente al consumatore stesso, ai suoi familiari ed alle persone da lui invitate;
- per "*domicilio del consumatore*" si deve intendere non solo la sua privata dimora, ma anche il locale in cui il consumatore si trovi per motivi di lavoro, di studio e per lo svolgimento di cerimonie, convegni e congressi.

## **ART. 9 - ATTIVITA' IN DEROGA AI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE**

1. Il rilascio delle autorizzazioni avviene in deroga ai criteri di programmazione, nei seguenti casi:

- a) nell'ambito di progetti di valorizzazione commerciale di cui all'art. 8 della Legge Regionale n. 14 del 1999; in tal caso il progetto definirà criteri e requisiti dell'attività di somministrazione;
- b) nell'ambito di progetti volti al recupero e alla riqualificazione di edifici di particolare valore storico purchè autorizzati dalla competente Soprintendenza per i beni ambientali e architettonici;
- c) per le autorizzazioni che si riferiscono ad attività che si svolgono all'interno di immobili di proprietà comunale o di altre istituzioni locali per le quali venga appaltato il servizio di somministrazione (parchi, musei, teatri...).

## **TITOLO IV – AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA**

### **ART. 10 – AUTORIZZAZIONE E SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA'**

1. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande non può essere esercitata senza la specifica Autorizzazione amministrativa rilasciata dal competente Servizio del Comune di Reggio Emilia.
2. L'autorizzazione amministrativa alla somministrazione di alimenti e bevande è sostituita dalla segnalazione certificata di inizio attività ai sensi dell'art. 19 Legge 241/90, nei seguenti casi:
  - a) subingresso in proprietà o in gestione;
  - b) trasferimento di sede;
  - c) modifiche strutturali, ampliamento e riduzione della superficie di somministrazione;
  - d) attività non soggette a programmazione;

### **ART. 11 - PROCEDIMENTO PER L'APERTURA DI NUOVI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE**

1. L'Autorizzazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è rilasciata, a seguito di presentazione di richiesta redatta su apposita modulistica (ai sensi dell'art. 20 della Legge 241/90), nel rispetto dei criteri di programmazione previsti dal Titolo II del presente Regolamento.
2. L'autorizzazione amministrativa alla somministrazione d'alimenti e bevande si riferisce esclusivamente ai locali ed alle aree in essa indicati. In ogni momento il Comune può effettuare verifiche in ordine al permanere dei requisiti soggettivi ed oggettivi.
3. Non potranno essere rilasciate nuove autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande in locali in cui già insista (ancorché sospesa) alcuna delle autorizzazioni di cui all'art. 8 della L.R. 14/03, se non a seguito della produzione di idoneo titolo comprovante la disponibilità dei locali medesimi.
4. Il procedimento, fatto salvo il periodo di sospensione per eventuali richieste di integrazione e/o chiarimenti, si concluderà entro i termini fissati dalla normativa vigente, purché la domanda sia formalmente regolare e completa della documentazione.
5. Trascorso il termine previsto per la conclusione del procedimento, senza che il Comune comunichi l'avvio del provvedimento di diniego ai sensi dell'art. 10 bis della Legge 241/90, la domanda s'intende accolta.

### **ART. 12 - SUBINGRESSO**

1. Il trasferimento della gestione o della titolarità di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande per atto tra vivi o a causa di morte comporta la cessione dell'autorizzazione all'avente causa e la decadenza della medesima in capo al cedente, sempre che sia provato l'effettivo trasferimento dell'attività e che il subentrante sia in possesso dei requisiti di cui all'art. 71 del Decreto Legislativo 59/2010 e artt. 11 e 92 del TULPS approvato con R.D. 18.6.31 n. 773.

2. In caso di subentro per causa di morte il subentrante deve dimostrare il possesso dei requisiti di cui all'art. 71 comma 6 del Decreto Legislativo 59/2010, entro il termine di sei mesi dalla morte del titolare.
3. Il subentrante può continuare l'attività del dante causa dal momento della presentazione della segnalazione certificata di inizio attività utilizzando la modulistica predisposta dal Comune.
4. Qualora il precedente titolare abbia ottenuto l'autorizzazione sulla base del presente regolamento, il subentrante deve dichiarare il permanere dei requisiti obbligatori e dei criteri qualitativi presupposto per il rilascio dell'autorizzazione del dante causa.
5. Qualora si ravvisi la necessità di modificare alcune caratteristiche dell'attività che influiscono sui criteri di cui agli artt. 5 e 6 del presente regolamento, dichiarati dal titolare ai fini del rilascio dell'autorizzazione, deve essere presentata apposita autocertificazione nella quale si dimostri il raggiungimento del punteggio minimo dei criteri qualitativi di accesso.

### **ART. 13 - TRASFERIMENTO DI SEDE**

1. Il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione è soggetto alla presentazione della segnalazione certificata di inizio attività ai sensi dell'art. 19 della Legge 241/90; è inoltre soggetto al rispetto dei requisiti previsti dall'art. 8 comma 5 della L.R. 14/03.
2. Il titolare dell'attività, oltre ai requisiti suddetti, deve dichiarare, utilizzando apposita modulistica predisposta dal Comune, il possesso dei seguenti requisiti:
  - a) *i requisiti obbligatori di cui all'art. 4 del presente Regolamento;*
  - b) *i criteri qualitativi di accesso di cui agli artt. 5 e 6 del presente Regolamento;*
3. Il Comune provvede ad accertare l'adeguata sorvegliabilità dell'esercizio anche nel caso di locali oggetto di ampliamento o di modiche strutturali.
4. Il trasferimento delle attività autorizzate precedentemente all'entrata in vigore del presente atto, è subordinato al possesso dei requisiti minimi obbligatori di cui all'art. 4.

### **ART. 14 - MODIFICHE STRUTTURALI – AMPLIAMENTO E RIDUZIONE DELLA SUPERFICIE DI SOMMINISTRAZIONE**

1. La realizzazione di modifiche strutturali, ampliamento o riduzione della superficie di somministrazione, è soggetta alla presentazione della segnalazione certificata di inizio attività ai sensi dell'art. 19 della Legge 241/90 ed è, inoltre, soggetta al rispetto dei requisiti previsti dall'art. 8 comma 5 della L.R. 14/03.
2. Il titolare dell'attività autorizzata ai sensi del presente regolamento, oltre ai requisiti suddetti, deve dichiarare nella S.C.I.A., utilizzando l'apposita modulistica predisposta dal Comune, il mantenimento dei seguenti requisiti:
  - a) *i requisiti obbligatori di cui all'art. 4 del presente Regolamento;*
  - b) *i criteri qualitativi di accesso di cui agli artt. 5 e 6 del presente Regolamento;*
3. L'ampliamento delle attività autorizzate precedentemente all'entrata in vigore del presente atto, è subordinato al possesso dei requisiti minimi obbligatori di cui all'art. 4.

4. Il Comune provvede ad accertare l'adeguata sorvegliabilità dell'esercizio anche nel caso di locali oggetto di ampliamento o di modifiche strutturali.

#### **ART. 15 - NOMINA DEL DELEGATO E DEL RAPPRESENTANTE**

1. Il delegato e il rappresentante dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, devono possedere gli stessi requisiti morali e professionali previsti per il titolare dell'autorizzazione.
2. Il delegato può essere nominato esclusivamente in caso di gestione da parte di una società; nel caso di ditta individuale i requisiti professionali devono essere posseduti dallo stesso imprenditore.
3. Il rappresentante ex art. 8 e 93 TULPS può essere nominato anche in caso di ditta individuale.
4. La nomina del delegato e del rappresentante deve avvenire con documento scritto tra le parti con relativa accettazione dell'incarico e deve essere presentata al Comune unitamente alla dichiarazione/attestazione del possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'articolo 71 del Decreto Legislativo 59/2010 e degli artt. 11 e 92 del TULPS approvato con R.D. 18.6.31 n. 773.
5. L'eventuale sostituzione del delegato o del rappresentante, deve essere comunicata contestualmente alla nomina del nuovo delegato o rappresentante con le modalità di cui al precedente punto.
6. Il delegato alla somministrazione, o il rappresentante, dovranno garantire la presenza durante gli orari di apertura dell'esercizio.

#### **ART. 16 – MODIFICHE SOCIETARIE**

1. La variazione della natura giuridica, della denominazione o della ragione sociale ed il trasferimento della sede legale che non comporti il trasferimento dell'ubicazione dell'esercizio, nonché ogni altra variazione societaria che non determini subingresso, sono soggetti a comunicazione, cui va allegata l'autocertificazione del legale rappresentante relativa alle modifiche societarie intervenute.
2. Nel caso in cui una società esercente l'attività di somministrazione di alimenti e bevande subisca delle modifiche nella compagine sociale che comportino il cambio del legale rappresentante deve darne comunicazione al Comune e produrre la dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa al possesso dei requisiti morali da parte del nuovo legale rappresentante. Il nuovo legale rappresentante deve allegare alla suddetta comunicazione la dichiarazione sostitutiva di certificazione e/o di atto di notorietà relativa al possesso dei requisiti professionali e degli altri requisiti previsti nel presente regolamento.

## **ART. 17 – ATTIVITA' NON SOGGETTE ALLA PROGRAMMAZIONE**

1. L'avvio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande non subordinate ai criteri di programmazione, è soggetto a segnalazione certificata di inizio attività ai sensi dell'art. 19 della Legge n. 241/90.

## **ART. 18 – ATTIVITA' TEMPORANEE**

1. L'attività di somministrazione in occasione di fiere, feste, mercati o di altre riunioni straordinarie di persone, di cui all'art. 10 della Legge Regionale, è soggetta ad autorizzazione amministrativa ma non è soggetta ai criteri di programmazione di cui al presente atto.
2. Tale attività temporanea può essere svolta soltanto per il periodo di svolgimento delle predette manifestazioni e per i locali o i luoghi cui si riferisce.
3. I soggetti che svolgono attività temporanea di somministrazione di alimenti e bevande sono tenuti al possesso dei requisiti morali ed al rispetto delle norme in materia.
4. Le autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande in forma temporanea non possono avere una durata superiore a trenta giorni consecutivi e, al medesimo organizzatore, non può essere rilasciata un'ulteriore autorizzazione temporanea nello stesso luogo e/o con l'utilizzo delle medesime strutture, di norma, prima di giorni novanta dalla data di scadenza della precedente autorizzazione.
5. Le attività di somministrazione svolte in forma occasionale e completamente gratuite non sono soggette al rilascio dell'autorizzazione amministrativa fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie.

## **ART. 19 - AUTORIZZAZIONI STAGIONALI**

1. E' consentito il rilascio di autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di somministrazione in forma stagionale, per un periodo non inferiore a 60 gg. e non superiore a centottanta giorni per ciascun anno solare.
2. Tali autorizzazioni vengono rilasciate, ogni anno, esclusivamente nell'ambito delle iniziative estive organizzate nelle strutture pubbliche o private in collaborazione con l'Amministrazione e/o le Circoscrizioni.
3. Eventuali modifiche alle modalità di rilascio delle suddette autorizzazioni, potranno essere apportate con apposito atto del Sindaco, sentite le Associazioni di categoria.
4. Alla scadenza, l'autorizzazione decade e va riconsegnata all'Amministrazione.

## **ART. 20 – SANZIONI - DECADENZA, SOSPENSIONE e REVOCA DELL'AUTORIZZAZIONE**

1. Gli istituti della decadenza, sospensione, revoca delle autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande sono disciplinati dall'art. 15 della L.R. 14/03.
2. Il titolare dell'autorizzazione, qualora non mantenga i requisiti obbligatori e i criteri qualitativi di accesso dichiarati al momento del rilascio dell'autorizzazione/presentazione della SCIA,

incorrerà nella sanzione della revoca dell'autorizzazione, previa diffida a ripristinare i requisiti/criteri mancanti nel periodo massimo di 90 giorni.

3. I titolari delle autorizzazioni rilasciate a fronte degli avvisi al pubblico n. 920 P.G. del 18.01.2008 e n. 24664 P.G. del 18.11.2008, in attuazione dei "Criteri di programmazione per il rilascio delle autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande – Anno 2007-2011" approvati con deliberazione del Consiglio Comunale P.G. n. 22937 del 10.12.2007, devono mantenere i criteri di priorità per i quali è stata rilasciata l'autorizzazione.
4. In alternativa, i titolari delle citate autorizzazioni che intendano rientrare nei criteri previsti dal presente regolamento, possono presentare apposita autocertificazione nella quale si dimostri il possesso dei requisiti obbligatori e il raggiungimento del punteggio minimo dei criteri qualitativi di accesso.
5. Per le violazioni delle prescrizioni contenute nell'autorizzazione, si applica la sanzione di cui all'art. 9 del TULPS approvato con R.D. 18.6.31, n. 773.

**ART. 21 – ORARI DI APERTURA E CHIUSURA**

1. Gli esercizi di somministrazione devono osservare le disposizioni sugli orari di apertura e chiusura, fissate con apposita ordinanza sindacale.
2. Qualora motivi di pubblica sicurezza e di tutela della pubblica quiete, debitamente accertati, lo rendessero necessario, è possibile imporre restrizioni agli orari anche nei confronti di singoli esercizi.

**ART. 22 – ESERCIZIO ATTIVITA' ACCESSORIE**

1. Fermo restando il rispetto delle disposizioni previste dalle leggi di settore, il rilascio di autorizzazioni all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande abilita all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi e di impianti in genere utilizzati per la diffusione sonora e di immagini, a condizione che i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o di intrattenimento.
2. Le suddette autorizzazioni abilitano, inoltre, all'effettuazione di piccoli intrattenimenti musicali senza ballo, in sale con capienza ed afflusso non superiore a cento persone dove la clientela acceda per la consumazione, senza l'apprestamento di elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o di trattenimento e senza il pagamento del biglietto di ingresso o aumento nei costi delle consumazioni.
3. Le caratteristiche e le modalità di svolgimento dei piccoli intrattenimenti musicali sono di seguito riportati:
  - a) gli impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini (televisione, video, radio, mangianastri) devono funzionare con tonalità moderate e comunque nel rispetto delle disposizioni sui limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno, nonché ogni altra disposizione di legge o di regolamento vigenti, in quanto applicabili;
  - b) i predetti intrattenimenti devono avvenire senza ballo;
  - c) in sale con capienza e afflusso non superiore a 100 persone ove la clientela acceda per la consumazione;
  - d) non possono essere apprestati elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o trattenimento, non dovranno essere installate, in occasione di tali intrattenimenti, apposite pedane e/o scenografie, e realizzati camerini per eventuali artisti, non dovranno essere apportate modifiche agli impianti elettrici già a norma secondo la legge 46/90;
  - e) non devono esserci né pagamento di biglietto d'ingresso né aumento nei costi delle consumazioni;
  - f) l'attività musicale deve essere assolutamente accessoria e mai prevalente, ma svolgersi contestualmente all'attività di somministrazione;
  - g) dovranno evitarsi affollamenti che potrebbero rendere difficoltoso, rispetto alla ricettività del locale, il flusso degli avventori o essere pregiudizievoli per la pubblica incolumità;
  - h) dovranno essere rispettate le disposizioni sui limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno, nonché ogni altra disposizione di legge o di regolamento vigenti, in quanto applicabili;

- i) la diffusione musicale dovrà essere sospesa dalle ore 14,00 alle 16,00 e cessare alle ore 24,00;
  - j) è vietata la pubblicità degli spettacoli o trattenimenti in genere attraverso la stampa, radio e altri sistemi di comunicazione.
  - k) I locali che intendono effettuare piccoli intrattenimenti musicali devono far redigere da tecnico competente in acustica la documentazione di impatto acustico ai sensi della Delib. Regionale n. 673/04 e la certificazione degli impianti elettroacustici di diffusione sonora ai sensi del DPCM 215/99. I due documenti devono essere tenuti nel locale a disposizione degli organi di vigilanza.
4. Eventuali modifiche del presente articolo, potranno essere apportate con apposito atto del Sindaco, sentite le Associazioni di categoria.

#### **ART. 23 - CASI PARTICOLARI DI DIVIETO DI SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE**

1. Al fine di governare fenomeni che possono suscitare allarme sociale e prevenire l'abuso di alcolici, il Comune, mediante l'adozione di apposita ordinanza, può impedire la somministrazione di bevande alcoliche in relazione a comprovate esigenze di interesse pubblico e può, altresì, graduare il divieto di somministrazione di bevande alcoliche.
2. Il provvedimento di divieto o di limitazione di somministrazione di bevande alcoliche può essere adottato:
  - a) come disposizione generale per tutti gli esercizi pubblici di un'area;
  - b) come prescrizione temporanea o permanente per determinati esercizi;
  - c) in particolari occasioni o in determinate fasce orarie.
3. E' vietata la somministrazione e la vendita di bevande alcoliche e superalcoliche a mezzo di distributori automatici, sia su aree pubbliche che su aree private.

#### **ART. 24 - UTILIZZO AREE ESTERNE**

1. L'utilizzo dell'area "privata" esterna al locale di pubblico esercizio, è soggetto ad apposita comunicazione utilizzando la modulistica predisposta dal Servizio nella quale il titolare del pubblico esercizio deve dichiarare l'esistenza dei requisiti prescritti dal Regolamento Comunale di igiene;
2. Alla comunicazione dovrà essere allegata apposita planimetria o disegno indicante l'area di somministrazione.
3. Tale comunicazione ha validità limitata all'anno solare.
4. Qualora vengano segnalati problemi di disturbo alla quiete pubblica, opportunamente accertati, il Comune potrà procedere al divieto dell'utilizzo dell'area esterna.
5. La distesa dovrà essere ubicata nelle immediate vicinanze del locale e potrà essere utilizzata esclusivamente per l'installazione di sedie e tavoli, salvo particolare deroga da richiedere al Comune per particolari manifestazioni.

6. Le distese estive su “area pubblica” sono soggette ad apposita autorizzazione così come previsto dal vigente Regolamento comunale per il rilascio delle concessioni su suolo pubblico.
7. Devono essere rispettati gli orari e le modalità di somministrazione, stabiliti dall'ordinanza di “Tutela dei Cittadini Contermini” nonché le norme in materia di inquinamento acustico.
8. L'utilizzo delle aree esterne, anche private, deve comunque avvenire nel rispetto delle norme in materia di tutela della pubblica quiete e senza intralcio alla viabilità pedonale e stradale.
9. In caso di reiterate problematiche inerenti comportamenti molesti degli avventori, accertati dagli organi di polizia potrà essere richiesta, al gestore dell'esercizio, la nomina di “personale addetto ai servizi di controllo” avente i requisiti previsti dalla vigente normativa.

## **TITOLO VI – DISPOSIZIONI FINALI**

### **ART. 25 – DURATA DELLA PROGRAMMAZIONE**

1. La validità dei criteri di programmazione di cui al presente regolamento è fissata in anni 3 (tre), a decorrere dalla data di esecutività della deliberazione con cui sono approvati e, comunque, fino alla loro modifica.
2. I criteri di programmazione potranno essere rivisitati prima della scadenza del triennio, sulla base degli effetti prodotti dalla nuova regolamentazione, decorso un anno dalla sperimentazione.

### **ART. 26 – NORMA DI RINVIO**

1. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente regolamento, si applicano le disposizioni previste dalla normativa vigente.