



CITTA' DI GOITO

Provincia di Mantova

Ufficio Tecnico

REGOLAMENTO LOCALE D'IGIENE



DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

COMUNE DI GOITO
PROVINCIA DI MANTOVA

C O P I A

☐ Trasmessa/Ritrasmissione al CO.RE.CO.
il 29 FEB. 2000
il Nr. Prot.

INTEGRAZIONE TITOLO 2° REGOLAMENTO D'IGIENE A SEGUITO RICHIESTE DA PARTE DELL'A.S.L.

NR. Progr. 12
Data 25/02/2000
NR. Protoc. 1992
Seduta NR. 1

Cod. Materia : 04 SANITA' E IGIENE

Cod. Ente :

Adunanza ORDINARIA Seduta PUBBLICA di PRIMA convocazione in data 25/02/2000 alle ore 20:30.

Previa l'osservanza di tutte le formalità prescritte dalla presente normativa, vennero oggi convocati a seduta i Consiglieri Comunali.

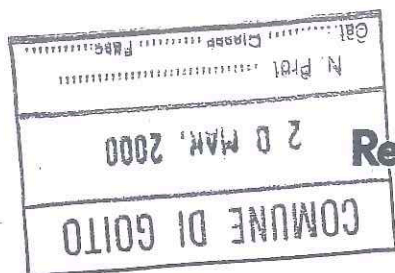
Fatto l'appello nominale risultano:

Cognome e Nome	Pre.	Cognome e Nome	Pre.	Cognome e Nome	Pre.
MARCAZZAN PIETRO	S	LESO LORIS	S	CARTAPATI ENZO	S
BERTOLASO CLAUDIO	S	MARCHETTI ANITA	S	CASALI FRANCO	S
MARDINI CHIARA	S	PAGANI REMO	S	GIACOMAZZI ANNA	S
COFFANI UGO	S	SCALARI ARMANDO	S	SCAPINELLI RITA	S
MATTAZZO MONICA	S	SCALOGNA DANIELE	S	TONINI MORENO	N
GUIDETTI ROBERTO	S	SCARDOCCI GLAUCO	S		
TOTALE Presenti		16	TOTALE Assenti		1

Assenti Giustificati i signori :
TONINI MORENO

Partecipa il SEGRETARIO COMUNALE, Sig. VACCARO DR. GIUSEPPE.

Constatata la legalità dell'adunanza, nella sua qualità di SINDACO il Sig. MARCAZZAN PROF. PIETRO dichiara aperta la seduta invitando il Consiglio Comunale a deliberare sugli oggetti iscritti all'ordine del giorno:



Regione Lombardia

Organo Regionale di Controllo
Sezione Interprovinciale di BRESCIA
VIA CEFALONIA 70
25125 BRESCIA

Al Signor Sindaco del Comune di
GOITO
PIAZZA A.GRAMSCI, N. 8
46044 GOITO

Elenco pratiche con esito: non si riscontrano vizi di legittimità.
Data seduta: 09/03/2000

N° Prot.	Organo	N.ro delibera	Data delibera	Num. Od
2000/1473	CONSIGLIO COMUNALE	4	25/02/2000	7
ESAME E APPROVAZIONE DEL BILANCIO DI PREVISIONE ESERCIZIO 2000				
2000/1474	CONSIGLIO COMUNALE	14	25/02/2000	29
APPROVAZIONE DEL NUOVO STATUTO				
2000/1475	CONSIGLIO COMUNALE	12	25/02/2000	47
INTEGRAZIONE REGOLAMENTO D'IGIENE A SEGUITO DELLE RICHIESTE DA PARTE DELL'A.S.L.				

Numero pratiche in elenco: 3

BRESCIA, 09/03/2000

Il Segretario
RAG. ANTONIO DIBITONTO

OGGETTO:
INTEGRAZIONE TITOLO 2° REGOLAMENTO D'IGIENE A SEGUITO
RICHIESTE DA PARTE DELL'A.S.L.

IL CONSIGLIO COMUNALE

Premesso:

che con propria precedente deliberazione n. 52 del 10.06.1999 è stato approvato il nuovo testo del titolo 2° del regolamento d'igiene relativo alla disciplina degli allevamenti e l'utilizzo agronomico dei reflui zootecnici;

che con nota n. 49783 del 15.11.1999 l'A.S.L., ha comunicato che al fine di esprimere parere di compatibilità ai sensi dell'art. 3 comma 4 della legge 30.11.1984 n. 61 di integrare l'art. 2.15.7 inserendo all'ultimo capoverso la prescrizione riguardante la impermeabilizzazione e la dotazione di cordoli perimetrali alla zona dedicata allo stazionamento estivo dei bovini;

Visto inoltre, che nella surrichiamata nota l'A.S.L. ha segnalato che con l'entrata in vigore del D.Lvo 11.05.1999 n. 152, che detta disposizioni sulla tutela delle acque di inquinamento e che ha abrogato la Legge n. 319/76 resta modificato l'art. 2.15.13 comma 3 che viene così letto:

"I titolari di allevamenti che non dispongono di almeno un ettaro di terreno agricolo funzionalmente connesso all'attività di allevamento e di coltivazione del fondo, per ogni 340Kg. di azoto presente negli effluenti di allevamento al netto delle perdite di stoccaggio e distribuzione e i titolari di allevamenti che dispongono di terreni in concessione d'uso per l'utilizzo dei reflui zootecnici, devono tenere un registro....."

Ritenuto di provvedere all'integrazione dei suddetti articoli;

Visto il parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica ai sensi dell'art. 53 della legge 142/90, come modificato dall'art. 17 della legge 127/97;

Presenti 16 consiglieri con voti favorevoli 16 contrari nessuno astenuti nessuno espressi in forma palese;

D E L I B E R A

- 1) di modificare gli art. 2.15.7 e 2.15.13 per i motivi espressi in premessa, il Regolamento locale d'igiene Titolo 2° approvando il nuovo testo relativo alla disciplina degli allevamenti e all'utilizzo agronomico dei reflui zootecnici, che allegato alla presente ne costituisce parte integrante e sostanziale e sostituisce il regolamento approvato con deliberazione consiliare n. 52 del 10.06.1999;
- 2) di dare atto che sono stati acquisiti i pareri favorevoli ai sensi dell'art. 53 della legge 142/90 e successive modificazioni ed integrazioni.

**ARTICOLI DEL REGOLAMENTO DI IGIENE
CHE CIASCUN COMUNE DEVE ABROGARE
CONTESTUALMENTE ALL'APPROVAZIONE
DEL NUOVO CAPITOLO RELATIVO ALLA
DISCIPLINA DEGLI ALLEVAMENTI E
ALL'UTILIZZO AGRONOMICO DEI REFLUI
ZOOTECNICI**

**COMUNI DELLA EX U.S.S.L. DI CASTIGLIONE
DELLE STIVIERE**

Artt.2.2.4, 2.2.5, tutti gli artt. dal 2.15.1 al 2.15.29 e gli artt.
eventualmente in contrasto con il nuovo testo

2.15.1 Campo di applicazione

Fatto salvo quanto già previsto dalla Normativa Regionale in materia e precisamente nella L.R. 37/93 e suo Regolamento Attuativo, il presente capitolo norma le modalità insediative degli allevamenti zootecnici ed annessi, comprese le stalle di sosta, e disciplina il trattamento, lo stoccaggio, e l'utilizzazione dei residui organici di origine zootecnica e vegetale conseguente all'esercizio dell'attività di allevamento, di seguito denominati anche effluenti o reflui, al fine di mantenere la migliore fertilità dei terreni, salvaguardare le acque superficiali di falda e limitare emanazioni maleodoranti.

2.15.2 Distanze per nuove costruzioni di allevamenti (stalle, concimaie e vasche di raccolta deiezioni).

1. Solamente nelle aree a destinazione agricola del territorio comunale, e con le procedure previste dalle vigenti Leggi e dal presente capitolo è consentito costruire nuove stalle, porcilaie, capannoni per allevamento vitelli, allevamento avicolo o di altri animali e relative concimaie e vasche di raccolta deiezioni purché ne sia stata accertata la compatibilità ambientale come previsto nella vigente normativa e nel presente capitolo. All'interno degli strumenti di pianificazione urbanistica potranno essere altresì individuate aree da destinare alla costruzione di nuovi allevamenti e relativi stoccaggi.

2. Dall'approvazione del presente capitolo, i nuovi insediamenti per allevamento zootecnico devono essere ubicati alle seguenti distanze minime:

- Dai limiti esterni di espansione di centri edificati (Capoluogo di Goito e frazioni di Cerlongo e Solarolo)

a) Allevamenti suini	600 m.
b) Allevamenti bovini per vitelli a carne bianca	600 m.
c) Allevamenti bovini di altro tipo, equini, ovini	200 m.
d) Allevamenti di galline ovaiole, tacchini, anatre, faraone	600 m.
e) Allevamenti avicunicoli di diversi ed assimilabili	300 m.
f) Animali da pelliccia	600 m.

- Dagli altri nuclei di (Sacca - Torre - Vasto - Maglio - Calliera - Massimbona - Villabona), nonché per le case isolate e sparse non di pertinenza agricola *.

g) Per tutte le tipologie sopra descritte	100 m.
---	--------

* Si intendono come tali gli agglomerati di almeno 20 abitanti.

Devono essere ubicate a distanza non inferiore a mt. 50 dagli impianti di cui al presente titolo le abitazioni indicate dal P.R.G.C. in zona agricola (anche se non facenti parte di aziende agricole).

Le abitazioni rurali facenti parte dell'azienda stessa devono essere ubicate a distanza non inferiore a m. 25 da stalle e ricoveri per animali di cui al presente titolo ed alle distanze previste nei successivi punti per stoccaggi di deiezioni ed altri impianti aziendali.

3. Dall'approvazione del presente capitolo, e fatto salvo quanto già approvato vigente, le suddette distanze debbono essere tenute presenti nella predisposizione dei nuovi strumenti di pianificazione urbanistica.
4. Le distanze minime possono eventualmente essere aumentate al massimo del 50% in considerazione di particolari caratteristiche locali o nel caso di mancata adozione di sistemi validi di abbattimento delle possibili molestie.
5. I depositi di nuova costruzione contenenti sostanze che possono emanare odori molesti devono essere ubicati a non meno di 100 m. dalle case isolate non di pertinenza agricola e 25 m. dall'abitazione del conduttore del fondo e dalle altre abitazioni rurali.
6. Tutte le distanze fra costruzioni agricole ed abitazioni riportate nel presente paragrafo sono da intendersi reciproche, fatti salvi gli ambiti edificatori già inseriti nel PRG vigente alla data di adozione del presente titolo e che siano già stati autorizzati dall'A.S.L.

2.15.3 Allevamento esistenti

1. Si intendono esistenti gli insediamenti i cui edifici, alla data del 19/3/1998 (pubblicazione D.G.R. 6/3/98 n. 6/34964), hanno come destinazione d'uso l'allevamento zootecnico.

2. Tutti gli allevamenti esistenti devono essere condotti nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e, ove previsto, devono provvedere a rendere conformi le strutture aziendali alle norme del presente capitolo, nei tempi e nei modi dettati dai successivi articoli.

Gli ampliamenti e le ristrutturazioni di allevamenti esistenti dovranno essere conformi alle norme del presente capitolo.

3. Gli allevamenti esistenti posti a distanze inferiori ai limiti stabiliti possono continuare la loro attività solo a condizione che vengano ristrutturati con:
 - a) soluzioni atte a riportare l'azienda in norma con le disposizioni vigenti in materia di utilizzazione dei reflui, ivi compresa la dotazione di stoccaggi.
 - b) Una soluzione migliorativa per tutti gli aspetti igienico – sanitari e relativi all'inquinamento del territorio comprovata da adeguata documentazione tecnica.
 - c) Assenza di ogni fonte di danno o di molestia per i lavoratori e la popolazione circostante.
 - d) Compatibilità con ogni altra norma edilizia vigente nella zona considerata.

Le suddette ristrutturazioni devono essere completate entro i termini stabiliti dal Responsabile del Servizio in accordo con quanto previsto dalla L.R. 37/93 e relativo Regolamento di Attuazione. In caso di mancato adeguamento entro i termini previsti,

l'azienda dovrà cessare l'attività di allevamento entro un termine di tempo stabilito con ordinanza del Sindaco.

Tali allevamenti, se posti in zona residenziale, non possono essere ampliati.

Negli altri casi può essere previsto un ampliamento "una tantum" del peso animale insediato non superiore al 35% per bovini da latte ed al 20% delle restanti tipologie qualora si verifichino le condizioni previste ai punti a, b, c, d, e l'aumento sia finalizzato al raggiungimento di un modulo produttivo efficiente da un punto di vista tecnico - economico ed igienico-sanitario.

L'Amministrazione Comunale può individuare fasce di rispetto entro le quali, per particolari condizioni di contiguità con le zone abitative, non è possibile in ogni caso l'aumento dei capi allevati.

Gli ampliamenti delle strutture e dei fabbricati dell'azienda senza aumento degli animali allevati ed avente come scopo il miglioramento igienico-sanitario dell'allevamento stesso, purché compatibili con gli strumenti urbanistici vigenti, sono ammessi.

4. Gli allevamenti esistenti posti a distanze inferiori ai limiti di cui all'articolo precedente che non sono in funzione da 5 anni non potranno essere riaperti.

Gli allevamenti esistenti, posti a distanze inferiori ai limiti di cui all'articolo precedente che vengono ceduti assieme al fondo su cui insistono potranno continuare la propria attività a condizione che venga realizzata la loro trasformazione a norma dei commi precedenti.

Le riconversioni da un tipo di animali ad un altro di allevamenti esistenti ubicati a distanze inferiori ai suddetti limiti sono ammesse solo per tipi di animali e di stabulazioni con limiti di distanza equivalenti od inferiori a quelli precedenti e purché siano rispettate le condizioni di cui ai punti a, b, c, d, sopra riportate, fatto salvo per gli allevamenti suinicoli su lettiera permanente (solo magronaggio con peso medio max. 70 Kg.) e comunque ad una distanza non inferiore ai 300 mt. dal limite esterno di espansione dei centri edificati di Goito capoluogo, e delle frazioni di Cerlongo e Solarolo.

2.15.4 Depositi

Tutti i depositi che lo richiedono, devono essere predisposti in modo tale da non permettere la fuoriuscita della sostanza depositata o di acque luride, prevedendo ove necessario adeguati sistemi fognanti di raccolta e convogliamento delle stesse nella vasca di stoccaggio dei liquami o del colaticcio.

2.15.5 Caratteristiche delle stalle

1. La progettazione dei ricoveri per animali deve rispettare la normativa sul benessere animale oltre a prevedere il massimo risparmio d'acqua nella gestione

dell'allevamento. A tal fine, tutti i rubinetti ed i tubi per l'acqua utilizzati devono essere dotati di chiusure automatiche.

Tutti i ricoveri per animali e le loro pertinenze devono essere dotati di idonei sistemi di raccolta e smaltimento delle acque piovane provenienti dalle coperture (gronde, pluviali, ecc.), distinti da quelli di altra origine; il loro recapito non può avvenire in ogni caso negli stoccaggi dei liquami o sui paddock.

Tutti gli impianti tecnici devono altresì rispettare le vigenti norme di sicurezza e devono essere realizzati secondo le norme di buona tecnica

2. La costruzione di nuovi insediamenti zootecnici (con ciò intendendo l'edificazione ex-novo integrale dell'allevamento, nonché l'attivazione a seguito di riconversione di allevamenti preesistenti, in cui si sia operato cambio delle specie allevate e/o l'aggiornamento delle strutture aziendali per la stabulazione degli animali) con la realizzazione di stoccaggi di liquami sotto grigliato interno, in caso di ambiente confinato, non è mai ammessa, fatta eccezione per gli allevamenti bovini da latte (max 60 giorni) ed i bovini da carne, con esclusione dei vitelli a carne bianca (max. 90 giorni).
3. Le fosse di veicolazione sotto grigliato, con la sola funzione di convogliare i liquami all'esterno, debbono avere larghezza e pendenza tali da consentire un rapido allontanamento delle deiezioni; tali canalette comunque non saranno prese in considerazione per il calcolo degli stoccaggi.

Qualora se ne ravvisi la necessità per motivi di sicurezza, potrà essere imposta la presenza di sistemi azionabili dall'esterno che garantiscano il ricambio forzato dell'aria.

2.15.6 Porcilaie per suini ad ingrasso e gestazione

Le caratteristiche costruttive dei ricoveri debbono rispettare la vigente normativa, in particolare il Decreto Legislativo 30/12/92 n. 534 "Attuazione della Direttiva CEE 91/630" e quanto previsto nel Titolo III del presente Regolamento di Igiene ed inoltre:

1. In assenza di ventilazione forzata, la superficie finestrata ed apribile deve essere non meno del 7% della superficie pavimentata.
2. L'areazione deve essere assicurata anche munendo il tetto di cupolini, eventualmente di tipo continuo.
3. I materiali di costruzione, utilizzati nella realizzazione delle porcilaie, devono rispondere ad un coefficiente di conducibilità termica non superiore ad 1,5 wat e ad un'inerzia termica pari a quella assicurata da 18 cm di muratura piena senza intonaco.

Al fine di facilitare lo svolgimento delle pratiche di profilassi e terapeutiche, è necessario munire le nuove costruzioni di idonei metodi di contenimento degli animali. Le porcilaie esistenti devono essere dotate di quest'ultima attrezzatura in un periodo non superiore a 365 giorni dalla notifica delle prescrizioni impartite dal Responsabile del Servizio.

2.15.7 Stalle per bovini

Le stalle per bovini debbono essere costruite nel rispetto della vigente normativa ed essere conformi al Decreto Legislativo 30/12/92 n. 533 "Attuazione della Direttiva CEE n. 91/629".

Le caratteristiche costruttive delle nuove stalle debbono tendere, in linea di massima, alla realizzazione di soluzioni igienicamente corrette ed alla produzione di letame piuttosto che di liquame.

Nelle stalle dove sono presenti dei paddock, essi debbono essere di dimensioni adeguate al numero di animali presenti e debbono essere realizzati con:

- a) pavimentazione impermeabile dotata di opportuna pendenza;
- b) cordoli di contenimento che, pur permettendo la movimentazione dei mezzi per la pulizia, consentano il contenimento delle deiezioni.
- c) Opportuni sistemi di raccolta delle deiezioni e degli eventuali reflui di dilavamento e loro convogliamento in vasca.

Le parti dedicate a zone di stazionamento estivo per bovini devono essere dotate di impermeabilizzazione e di cordoli perimetrali.

2.15.8 Norme tecniche generali per lo stoccaggio delle deiezioni animali.

LIQUAME

- 1) Qualora a giudizio del Servizio n. 1 ne ricorra la necessità, può essere richiesto di dotare le vasche o le lagune di idonee attrezzature per omogeneizzare la massa ed eliminare le fermentazioni anaerobiche.
- 2) La costruzione di impianti di trattamento delle deiezioni animali di qualsiasi tipo nonché la realizzazione di reti di distribuzione sul terreno agricolo di liquami tal quali o trattati è sottoposta a parere del competente Servizio dell'A.S.L., su richiesta del Responsabile del Servizio.
- 3) Lo stoccaggio dei reflui sotto grigliato in ambiente non confinato è sempre ammesso.
- 4) Lo stoccaggio dei reflui sotto grigliato, sia in ambiente confinato che non confinato, in ogni caso deve sempre essere utilizzato come primo bacino di stoccaggio aziendale; esso dovrà essere dotato di idoneo sistema di pompaggio dei reflui nelle successive vasche di stoccaggio. I reflui stoccati nel sottogrigliato non potranno essere distribuiti direttamente in campo, ma dovranno prima subire un'ulteriore sosta nei successivi bacini di stoccaggio.
- 5) Gli stoccaggi sotto grigliati di allevamenti esistenti alla data di pubblicazione della circolare esplicativa alla L.R. 37/93 e suo Regolamento Attuativo della Regione Lombardia D.G.R. 6 Marzo 1998 n. 6/34964 (19 Marzo 1998), non sono ammessi.

Il sottogrigliato di allevamenti esistenti è consentito solo come primo bacino di stoccaggio pari a 90 giorni per i bovini da carne (esclusi i vitelli a carne bianca) e 60 giorni per tutti gli altri tipi di allevamento.

Per quanto riguarda il frazionamento dei bacini, per tutte le tipologie di allevamento esistente:

- a) è ammesso un unico bacino se la capacità è adeguata alle previsioni del Giara;
- b) è ammessa una capacità max. di 120 giorni o 90 giorni (per bovini da latte o misti), qualora lo stoccaggio sia costituito da un unico bacino ma con capacità insufficiente alle previsioni del Giara.

Qualora gli stoccaggi siano costituiti da più bacini devono essere previsti due sistemi:

- a. carico dei reflui;
- b. scarico dei reflui.

Il sistema di carico deve avere una capacità di stoccaggio pari ad almeno 60 giorni ed il suo contenuto non può essere distribuito direttamente in campo ma deve essere riversato nel sistema di scarico. Il sistema di carico può essere costituito da più bacini tra loro collegati in serie qualora la sua capacità di stoccaggio totale superi i 60 giorni di essa è ammessa una capacità max. pari a 120 giorni (90 giorni per gli allevamenti bovini da latte e/o misti).

6. Per quanto riguarda il frazionamento dei bacini, relativamente ai nuovi allevamenti, è ammesso:

- a) stoccaggio in unico bacino per gli allevamenti equini;
- b) stoccaggio costituito da due bacini con capacità di 60 giorni ciascuno, indipendenti per il carico/scarico, per allevamenti bovini da latte e/o misti;
- c) stoccaggio costituito da 3 bacini con capacità mx. di 60 giorni ciascuno ed indipendenti, per tutte le altre tipologie di allevamento.

7. Nel caso in cui sia previsto un sistema di separazione solido/liquida, il volume delle vasche può essere ridotto del 3-6% per gli allevamenti suinicoli e fino al 20% per gli allevamenti bovini, in relazione alla tipologia adottata. In tali casi è ammessa la realizzazione di 2 bacini per gli allevamenti suinicoli e ad un solo bacino per gli allevamenti bovini.

LETAME

- 1. Nella costruzione di nuove concimaie, vasche, lagune o simili, salvo condizioni più restrittive motivate per singoli casi particolari, deve essere rispettata in ogni caso una distanza di almeno 30 m. da ogni punto di captazione di acqua, 15 m. da fossi, canali irrigui e strade, escluse le strade vicinali ed interpoderali, 50 m. dall'abitazione del conduttore, di altri dipendenti dell'azienda od altre abitazioni rurali. Nel caso di allevamento esistenti, qualora vengano adottate misure di salvaguardia tali da corrispondere a quanto previsto dal punto 2.11.3 comma 3/c),

a giudizio del competente Servizio dell'A.S.L., possono essere accettate distanze da fossi, canali irrigui e strade, e dall'abitazione del conduttore, ridotte fino al 50% di quanto previsto.

2.15.9 Caratteristiche costruttive delle Lagune

1. Nella costruzione delle lagune devono essere rispettate le seguenti regole costruttive:

- a) la capienza massima di ciascun lagone non deve superare i 5000 mc.
- b) la profondità massima dello scavo rispetto al piano di campagna non può superare i mt. 2,00.
- c) L'altezza massima dell'arginatura rispetto al piano di campagna non può superare i mt. 4.
- d) Il battente del liquame contenuto nel lagone non può superare i 3,0 m.
- e) La quota massima della falda deve essere ad almeno 1,5 m dal fondo.
- f) Lungo il perimetro del lagone debbono essere poste in atto apposite protezioni di sicurezza come:

1. recinzione di sicurezza di tipo trasparente con altezza non inferiore a m. 1,2 e non superiore a mt. 1,8.

1) Angolatura dell'argine rispetto al piano di campagna non inferiore a 45 gradi.

2) fosso di guardia immediatamente attorno al piede esterno dell'argine, con funzioni drenanti, di profondità non inferiore a mt. 0,5 e sezione utile di almeno mt. 0,3.

g. costruzione di una rete di drenaggio collocata sotto il fondo impermeabile della laguna con pozzetto di ispezione qualora, a giudizio del Servizio dell'A.S.L., le caratteristiche idrogeologiche della zona lo richiedano.

f. l'area di carico e scarico del liquame deve essere pavimentata con materiali impermeabile e munita di pendenza e pozzetto di raccolta;

g. attorno alla vasca deve essere prevista una barriera verde, preferibilmente arbusti, sui lati rivolti verso l'abitato.

2. La costruzione di questo tipo di stoccaggi, qualora necessario a giudizio del Servizio dell'A.S.L., è subordinata alla realizzazione preventiva, a cura e spese dei richiedenti, di uno studio idrogeologico della zona eseguito da un geologo iscritto all'albo e comprendente:

a. inquadramento generale

b. litologia dei terreni per una profondità non minore di mt. 4 al di sotto del fondo delle vasche, rilevata con un adeguato numero di sondaggi in loco.

c. La permeabilità degli strati litologici sottostanti le vasche.

d. La classificazione della terra impiegata per la costruzione delle vasche, sia per il fondo che per gli argini.

e. Le caratteristiche idrogeologiche ed idrodinamiche del primo acquifero e suo chimismo al di sotto del fondo delle vasche.

Può essere richiesta dal Servizio dell'A.S.L. l'individuazione di almeno 4 pozzi che possano servire di controllo periodico delle caratteristiche chimico - fisiche e microbiologiche delle acque del primo acquifero.

In mancanza di idonei pozzi devono essere costruiti, a cura e spese del proprietario, almeno tre pozzi, uno a monte e due a valle delle lagune, idonei al prelievo di campioni d'acqua.

2.15.10 Caratteristiche costruttive delle vasche.

Nella costruzione delle vasche in cemento devono essere rispettati i disposti di cui alla L.R. n. 57 del 28/11/1986, nonché rispettare le seguenti regola costruttive:

- a. capienza massima di 5000 mc. per settore;
- b. altezza massima delle pareti del piano di campagna di mt. 4,0.
- c. Costruzione delle pareti e del fondo di opportuno spessore ed adeguatamente legate tra loro.
- d. Pozzetti di estrazione del liquame adeguatamente protetti da recinzione.
- e. L'area di carico e scarico del liquame deve essere pavimentata con materiale impermeabile e munita di pendenza e pozzetto di raccolta;
- f. Attorno alla vasca deve essere prevista una barriera verde, preferibilmente arbusti, sui lati rivolti verso l'abitato.

2.15.11 Norme particolari

Tutti i rubinetti ed i tubi per l'utilizzo di acqua all'interno dell'azienda dovranno essere obbligatoriamente dotati di sistemi di chiusura automatica.

Nei caseifici, al fine di evitare consumi inutili di acqua, dovranno essere adottati sistemi di raffreddamento con riciclaggio delle acque.

2.15.12 Dimensionamento degli stoccaggi per allevamenti avicunicoli e di piccoli animali

1. Deve essere garantito uno stoccaggio, costruito con materiale impermeabile, tale da garantire un contenimento delle deiezioni adeguato alle caratteristiche dell'impianto ed alle modalità di asportazione ed utilizzo delle stesse.

Salvo diverse caratteristiche, da valutare volta per volta in base alla documentazione presentata, debbono essere previsti i seguenti stoccaggi:

- c1) ovaiole in batterie di gabbie con asportazione giornaliera delle deiezioni:
 - pollina semiliquida (20% di sostanza secca) in ragione di 6,51/100 Kg di peso vivo.

Per le altre tipologie di allevamento delle ovaiole non è necessario stoccaggio quando questo avviene all'interno del capannone (pollina ventilata) o quando le deiezioni vengono sottoposte a compostaggio.

In tali casi sarà sufficiente prevedere una platea impermeabile di superficie tale da consentire uno stoccaggio della pollina prodotta in un ciclo.

c2) allevamenti avicoli a terra con uso lettiera:

pollina con lettiera in ragione di 4 kg./die/1100 Kg di peso vivo. In questo caso il peso specifico per il calcolo della superficie della concimazione va assunto pari a 450 Kg./mc.

Le acque di lavaggio degli allevamenti avicoli devono essere calcolate in ragione di 0,4 lt./ciclo per capo e dovranno essere raccolte in vasche impermeabili coperte poste all'esterno delle strutture di allevamento. Tali acque potranno essere distribuite sui terreni, solo se stoccate per un periodo non inferiore a sessanta giorni.

c3) cunicoli in gabbia con asportazione manuale o con raschiatore meccanico delle deiezioni:

- liquame in ragione di 12 l/d/100 Kg di peso vivo.

c4) cunicoli in gabbia con asportazione delle deiezioni con acqua di lavaggio:

- liquame in ragione di 40 l/d/100 kg di peso vivo.

2.15.13 Utilizzazione dei reflui zootecnici. Norme generali.

1. La distribuzione dei liquami sul suolo agricolo è ammessa unicamente a fini agronomici.

E' consentito lo spargimento di reflui provenienti da allevamenti zootecnici (indipendentemente dalla loro classificazione in produttivi e civili) liquidi o solidi, tal quali o sottoposti a trattamenti di deodorizzazione e/o stabilizzazione, su terreno agricolo purché gli apporti corrispondano alle necessità e capacità agronomiche dei terreni, in termini di azoto.

2. Il Responsabile del Servizio, sulla base delle informazioni sulle condizioni pedologiche ed agronomiche delle aree interessate, desunta dalla Carta dei Suoli Regionale o, in mancanza, da altre indagini consimili, su proposta dell'A.S.L., può porre il divieto di utilizzo agronomico delle deiezioni od indicare un rapporto Kg. N/ettaro inferiore a quelli precedentemente indicati.

I titolari di allevamenti che non dispongono di almeno un ettaro di terreno agricolo, funzionalmente connesso all'attività di allevamento e di coltivazione del fondo, per ogni 340 Kg. di azoto presente negli effluenti di allevamento al netto delle perdite di stoccaggio e di distribuzione ed i titolari di allevamenti che dispongono di terreni in concessione d'uso per l'utilizzo agronomico dei reflui zootecnici, devono tenere un registro di scarico dei volumi movimentati vidimato dall'A.S.L. in cui devono essere annotati:

- la data di spandimento;
- la quantità di refluo movimentato per la distribuzione;
- la identificazione del trasportatore;

- la destinazione del refluo (U.P.A. e coltura);
- identificazione del conduttore del terreno utilizzato.

4. Fertirrigazione – pratica dell'aggiungere i reflui zootecnici alle acque irrigue (o viceversa) al fine di distribuirli in campo per la fertirrigazione della coltura in atto. Tale pratica è ammessa solo nei periodi dell'anno nei quali il refluo distribuito risulti utilizzabile dalle colture. Per fertirrigare è necessario che siano presenti colture e sussista la condizione che la rete irrigua utilizzata per la distribuzione e quella del drenaggio che serve gli appezzamenti trattati, siano isolate dalle restanti acque superficiali e da quelle irrigue non interessate dalla pratica fertirrigante. Qualora si operi in terreni sciolti si dovrà procedere alla impermeabilizzazione dei canali irrigui utilizzati, onde evitare percolazioni in falda.

La fertirrigazione è una modalità di uso agronomico dei reflui zootecnici che richiede particolari modalità di spargimento e la disponibilità di un refluo non solido. Per effettuare la fertirrigazione è necessario munirsi dell'autorizzazione ai sensi della L.R. 37/93 ed adottare gli accorgimenti sopra descritti.

In considerazione delle caratteristiche pedologiche ed agronomiche della zona, il Sindaco, su parere dell'E.R., potrà indicare un rapporto peso animale/ettaro inferiore a quello riportato, differenziando altresì il carico derivante dai suini da quello derivante dai bovini.

Nel caso in cui le case di abitazione siano vicine ai terreni, al fine di non far insorgere problemi igienico-sanitari, la concimazione E' VIETATA dalle ore 10 alle ore 17 (fatto salvo lo spandimento effettuato con sistema ad iniezione diretta nel terreno, per il quale non sussiste limitazione di orario).

E' opportuno evitare lo spandimento nei periodi in cui le precipitazioni atmosferiche siano notevoli, soprattutto sui terreni con forte permeabilità, presenza di una falda idrica poco profonda ed in vicinanza di pozzi. Di ogni scarico abusivo il Sindaco ingiunge, entro i termini e le modalità prefissate, la rimozione e la bonifica dei luoghi, secondo gli artt. 3 e 12 delle LL.RR. 64-65/81., su parere dell'E.R.

In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio a spese del proprietario.

2.15.14 Utilizzazione a scopo agronomico di letame

1. L'impiego del letame e del relativo colaticcio, tradizionalmente prodotti come miscela di lettiera e deiezioni stabilizzate in seguito a trattamento aerobico, provenienti da allevamenti bovini allevati a stabulazione fissa con paglia, fatte salve altre norme vigenti, non richiede autorizzazione ai sensi del presente capitolo.

2.15.15 Contenuti del Piano di Utilizzazione Agronomica (PUA)

1. Fatto salvo quanto già previsto dall'art. 4 del Regolamento Attuativo della L.R. 37/93, qualora l'A.S.L. lo ritenga necessario, il piano dovrà essere corredato

dalle necessarie analisi dei terreni ed eventualmente di quelle dei liquami effettuate presso un laboratorio pubblico o presso laboratori privati che applichino i metodi ufficiali di analisi chimica del suolo del Ministero dell'agricoltura e delle Foreste (D.M. 11/5/1992).

In base alle particolari situazioni di rischio della zona possono essere prescritti vincoli particolari circa gli eventuali apporti di N, P, e metalli pesanti nel terreno.

2.15.16 Trasporto di liquame di origine animale

Il trasporto dei liquami deve essere, dove possibile, effettuato evitando l'attraversamento dei centri abitati.

2.15.17 Deroghe e criteri di attuazione

1. Alle norme previste nel presente titolo e nel Titolo III del regolamento può essere concessa deroga dal Responsabile del Servizio o possono essere indicate soluzioni diverse da quelle previste nei punti precedenti, su conforme parere dell'A.S.L., qualora sussistano esigenze tecniche documentabili, purché le soluzioni adottate permettano il raggiungimento dello stesso fine della norma derogata e nel rispetto della normativa nazionale e regionale vigenti.

2. In situazioni di particolare rischio, il Responsabile del Servizio, su parere dell'A.S.L., potrà fissare dei limiti di tempo inferiori a quelli previsti dall'art. 7 del R.A. della L.R. 37/93, relativamente alle dimensioni dell'allevamento, per l'adeguamento anche parziale dell'impianto. Sono da considerare a rischio le situazioni in cui si verifichino le seguenti circostanze:

1. l'autonomia di stoccaggio è complessivamente inferiore al 50% del necessario;
2. la concimaia non presenta caratteristiche idonee ad impedire la dispersione del colaticcio;
3. gli stoccaggi sono costituiti in prevalenza da lagoni in terra non impermeabilizzati, per i quali non sia stata a suo tempo presentato studio geologico approfondito attestante l'impermeabilità naturale del fondo e degli argini.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE
F.to MARCAZZAN PROF. PIETRO

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to VACCARO DR. GIUSEPPE

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE.

Copia della presente deliberazione viene pubblicata all' Albo Pretorio dal 29 FEB. 2000 al
ai sensi e per gli effetti dell' Art. 47 della Legge 8 Giugno 1990, Nr. 142.

GOITO, Li

29 FEB. 2000

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to VACCARO DR. GIUSEPPE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ.

È copia conforme all' originale, da servire per uso amministrativo.

GOITO, Li

29 FEB. 2000



IL SEGRETARIO COMUNALE
VACCARO DR. GIUSEPPE

Il sottoscritto Segretario Comunale, visti gli atti d' ufficio
A T T E S T A

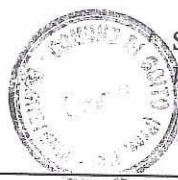
che la presente deliberazione :

- ✓ È stata comunicata al Comitato Regionale di Controllo sezione di BRESCIA

Esito Seduta Nr. 47 del 8-3-2000
NON SONO STATI RISCONTRATI VIZI DI LEGITTIMITÀ.

- ✓ soggetta a controllo preventivo di legittimità è diventata esecutiva ..
ai sensi dell' Art. 17, 40^ Comma, Legge 15/5/1997, Nr.127.

Addi, 8-3-2000



SEGRETARIO COMUNALE
VACCARO DR. GIUSEPPE

PARERI PREVENTIVI ESPRESSI SULLA PROPOSTA DI DELIBERAZIONE
ART. 53 LEGGE 08.06.1990 N. 142

- ☒ Parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica
☐ Parere contrario

Il Responsabile del Servizio
F.to GRESPAN GEOM. MARIO

2.15.1 Campo di applicazione

1. Il presente capitolo norma le modalità insediative degli allevamenti zootecnici ed annessi, comprese le stalle di sosta, e disciplina il trattamento, lo stoccaggio, e l'utilizzazione dei residui organici di origine zootecnica e vegetale conseguenti all'esercizio dell'attività di allevamento, di seguito denominati anche effluenti o reflui, al fine di mantenere la migliore fertilità dei terreni, salvaguardare le acque superficiali di falda e limitare emanazioni maleodoranti.

Fatto salvo quanto disposto dal D. Leg. 27/1/1992 n. 99, i fanghi di depurazione degli allevamenti zootecnici vengono assimilati ai fini del presente regolamento ai liquami. L'uso di detti fanghi deve essere inserito nel piano di utilizzazione agronomica.

2. Ai fini del presente regolamento, per allevamento si intende ogni insediamento o complesso costituito da uno o più edifici od installazioni collegati tra loro in un'area determinata nella quale si svolgono attività di allevamento di animali; rientrano tra questi allevamenti anche le stalle di sosta.

3. Ai fini del presente regolamento per piccoli allevamenti di tipo familiare si intendono gli insediamenti aventi come scopo il consumo diretto familiare e purché non ospitino stabilmente più di 100 capi complessivi per le varie specie di animali da cortile e più di 1,0 ton. di peso vivo per specie (equini, bovini, suini, caprini, ecc.) con un massimo di 3,0 ton. di peso vivo.

4. Per terreno adibito ad uso agricolo deve intendersi qualsiasi superficie la cui produzione vegetale, direttamente o indirettamente, è utilizzata per produrre alimenti da destinare al consumo umano, all'alimentazione animale, ovvero alla trasformazione industriale, nonché qualsiasi superficie sulla quale debba essere effettuata o sia in atto pratica agricola o colture legnose a rapido accrescimento.

5. Per caseifici aziendali si intendono ai fini del presente regolamento:

- a) le strutture e le attrezzature per la trasformazione del latte esclusivamente prodotto in azienda;
- b) le latterie e i caseifici, comprese le cooperative, con annesso allevamento con capacità di trasformazione dimostrata inferiore a 3.000 ton./anno di latte conferito dai soli soci.

6. Le seguenti norme non si applicano agli allevamenti allo stato brado e alle stalle di emergenza.

2.15.2 Distanze per nuove costruzioni di allevamenti, stalle, concimaie e vasche di raccolta deiezioni.

1. Solamente nelle aree a destinazione agricola del territorio comunale, e con le procedure previste dalle vigenti Leggi e dal presente Regolamento, è consentito costruire nuove stalle, porcilaie, capannoni per allevamento vitelli, allevamento avicolo o di altri animali e relative concimaie e vasche di raccolta deiezioni purché ne sia stata accertata la compatibilità ambientale come previsto nella vigente normativa e nel presente Regolamento.

All'interno degli strumenti di pianificazione urbanistica potranno essere altresì individuate aree da destinare alla costruzione dei nuovi allevamenti e dei relativi stoccaggi.

2. Dall'approvazione del presente Regolamento, nei Comuni nei quali gli strumenti urbanistici vigenti non prevedano distanze specifiche, i nuovi insediamenti per allevamento zootecnico devono essere ubicati alle seguenti distanze minime:

Limiti esterni di espansione di centri edificati (Capoluogo e frazioni)

a) Allevamenti suini	600 m.
b) Allevamenti bovini per vitelli a carne bianca	600 m.
c) Allevamenti bovini di altro tipo, equini, ovini	200 m.
d) Allevamenti di galline ovaiole, tacchini, anatre, faraone	600 m.
e) Allevamenti avicunicoli diversi ed assimilabili	300 m.
f) Animali da pelliccia	600 m.

Case isolate e sparse non di pertinenza agricola
g) Per tutte le tipologie sopra descritte 100 m.

Le abitazioni rurali di altre aziende agricole devono essere ubicate a distanza non inferiore a m. 50 dagli impianti di cui al presente titolo.

Le abitazioni rurali facenti parte dell' azienda stessa devono essere ubicate a distanza non inferiore a m. 25 da stalle e ricoveri per animali di cui al presente titolo ed alle distanze previste nei successivi punti per stoccaggi di deiezioni ed altri impianti aziendali.

3. Dall' approvazione del presente Regolamento, e fatto salvo quanto già approvato e vigente, le suddette distanze debbono essere tenute presenti nella predisposizione dei nuovi strumenti di pianificazione urbanistica.

4. Le distanze minime possono eventualmente essere aumentate al massimo del 50% in considerazione di particolari caratteristiche locali o nel caso di mancata adozione di sistemi validi di abbattimento delle possibili molestie.

2.15.3 Allevamenti esistenti (modificato)

1. Si intendono per esistenti gli insediamenti i cui edifici, alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, hanno come destinazione d' uso l' allevamento zootecnico.

2. Tutti gli allevamenti esistenti devono essere condotti nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e, ove previsto, devono provvedere a rendere conformi le strutture aziendali alle norme del presente Regolamento, nei tempi e nei modi dettati dai successivi articoli.

Gli ampliamenti e le ristrutturazioni di allevamenti esistenti dovranno essere conformi alle norme del presente Regolamento.

3. Gli allevamenti esistenti posti al distanze inferiori ai limiti stabiliti possono continuare la loro attività solo a condizione che vengano ristrutturati con:

a) soluzioni atte a riportare l' azienda in norma con le disposizioni vigenti in materia di utilizzazione dei reflui, ivi compresa la dotazione di stoccaggi.

b) una soluzione migliorativa per tutti gli aspetti igienico-sanitari e relativi all' inquinamento del territorio comprovata da adeguata documentazione tecnica.

c) assenza di ogni fonte di danno o di molestia per i lavoratori e la popolazione circostante.

d) compatibilità con ogni altra norma edilizia vigente nella zona considerata.

Le suddette ristrutturazioni devono essere completate entro i termini stabiliti dal Sindaco in accordo con la normativa regionale vigente. In caso di mancato adeguamento entro i termini previsti, l' azienda

dovrà cessare l' attività di allevamento entro un termine di tempo stabilito con ordinanza del Sindaco.

Tali allevamenti, se ubicati in zona residenziale, non possono essere ampliati.

Negli altri casi può essere previsto un ampliamento "una tantum" del peso animale insediato non superiore al 35% per bovini da latte ed al 20% delle restanti tipologie qualora si verifichino le condizioni previste ai punti a,b,c,d, e l' aumento sia finalizzato al raggiungimento di un modulo produttivo efficiente da un punto di vista tecnico-economico ed igienico-sanitario.

L' Amministrazione Comunale può individuare fasce di rispetto entro le quali, per particolari condizioni di contiguità con le zone abitative, non è possibile in ogni caso l' aumento dei capi allevati.

Gli ampliamenti delle strutture e dei fabbricati dell' azienda senza aumento del numero animale allevato e senza opere di miglioramento igienico-sanitario del complesso sono compatibili con gli strumenti urbanistici vigenti, sono ammessi.

4. Gli allevamenti esistenti posti a distanze inferiori ai limiti di cui all' articolo precedente che cessano l' attività non potranno essere riaperti.

Gli allevamenti esistenti posti a distanze inferiori ai limiti di cui all' articolo precedente che vengono ceduti assieme al fondo su cui insistono potranno continuare la propria attività a condizione che venga realizzata la loro trasformazione a norma dei commi precedenti.

Le riconversioni da un tipo di animali ad un altro di allevamenti esistenti ubicati a distanze inferiori ai suddetti limiti sono ammesse solo per tipi di animali e di stabulazioni con limiti di distanza equivalenti od inferiori a quelli precedenti e purché siano rispettate le condizioni di cui ai punti a,b,c,d, sopra riportate.

2.15.4 Depositi (modificato)

Tutti i depositi che lo richiedono, devono essere predisposti in modo tale da non permettere la fuoriuscita della sostanza depositata o di acque luride, prevedendo ove necessario adeguati sistemi fognanti di raccolta e convogliamento delle stesse nella vasca di stoccaggio dei liquami o del colaticcio.

I depositi di nuova costruzione contenenti sostanze che possono emanare odori molesti devono essere ubicati a non meno di 100 m. dalle case isolate non in zona agricola, e 25 m. dall' abitazione del conduttore del fondo e dalle altre abitazioni in zona agricola.

2.15.5 Caratteristiche delle stalle

1. La progettazione dei ricoveri per animali deve prevedere il massimo risparmio d'acqua nella gestione dell' allevamento. A tal fine, tutti i rubinetti ed i tubi per l' acqua utilizzati devono essere dotati di chiusure automatiche.

Tutti i ricoveri per animali e le loro pertinenze devono essere dotati di idonei sistemi di raccolta e smaltimento delle acque piovane provenienti dalle coperture (gronde, pluviali, ecc.), distinti da quelli di altra origine; il loro recapito non può avvenire in ogni caso negli stoccaggi dei liquami o sui paddock.

Tutti gli impianti tecnici devono altresì rispettare le vigenti norme di sicurezza e devono essere realizzati secondo le norme di buona tecnica.

2. La costruzione di nuovi insediamenti zootecnici (con ciò intendendo l'edificazione ex-novo integrale dell'allevamento, nonché l'attivazione a seguito di riconversione di allevamenti preesistenti, in cui si sia operato cambio delle specie allevate e/o l'aggiornamento delle strutture aziendali per la stabulazione degli animali) con la realizzazione di stoccaggi di liquami sotto grigliato interno, in caso di ambiente confinato, non è mai ammessa.

3. Gli stoccaggi sotto grigliato di allevamenti esistenti, con esclusione di quelli già dotati di stoccaggi con capienza regolamentare, sono ammessi, in caso di manze o vitelloni da carne per una capacità massima non superiore ai 90 giorni; in tutti gli altri tipi di allevamento è ammesso lo stoccaggio sotto grigliato per una capacità massima non superiore ai 60 giorni.

4. Il rimanente per la maturazione dei liquami dovrà essere sempre previsto in stoccaggi esterni. Qualora se ne ravvisi la necessità per ragioni di sicurezza, potrà essere imposta la presenza di sistemi azionabili dall'esterno che garantiscano il ricambio forzato dell'aria.

Le fosse di veicolazione sotto grigliato con la sola funzione di convogliare i liquidi all'esterno debbono avere larghezza e pendenza tali da consentire un rapido allontanamento delle deiezioni; tali canalette comunque non saranno prese in considerazione per il calcolo degli stoccaggi.

5. Lo stoccaggio dei reflui sotto grigliato in ambiente non confinato è sempre ammesso, senza limiti di capacità.

Lo stoccaggio dei reflui sotto grigliato, sito sia in ambiente confinato che non confinato, in ogni caso deve sempre essere utilizzato come primo bacino dello stoccaggio aziendale, dovrà essere dotato di idoneo sistema di pompaggio dei reflui nelle successive vasche di stoccaggio.

I reflui stoccati nel sottogrigliato non potranno essere distribuiti direttamente in campo, ma dovranno prima subire una ulteriore sosta nei successivi bacini di stoccaggio.

2.15.6 Porcilaie per suini ad ingrasso e gestazione

Le caratteristiche costruttive dei ricoveri debbono rispettare la vigente normativa, in particolare il Decreto legislativo 30/12/92 n. 534 "Attuazione della Direttiva CEE 91/630" e quanto previsto nel Titolo III del presente Regolamento ed inoltre:

1) In assenza di ventilazione forzata, la superficie fenestrata ed apribile deve essere non meno del 7% della superficie pavimentata.

2) L'aereazione deve essere assicurata anche munendo il tetto di cupolini, eventualmente di tipo continuo.

3) I materiali di costruzione, utilizzati nella realizzazione delle porcilaie, devono rispondere ad un coefficiente di conducibilità termica non superiore ad 1,5 e ad una inerzia termica pari a quella assicurata da 18 cm di muratura piena senza intonaco.

Al fine di facilitare lo svolgimento delle pratiche di profilassi e terapeutiche, e' necessario munire le nuove costruzioni di idonei metodi di contenimento degli animali. Le porcilaie esistenti devono essere dotate di quest'ultima attrezzatura in un periodo non superiore a 365 giorni dalla notifica delle prescrizioni impartite dal Sindaco.

2.15.7 Stalle per bovini

Le stalle per bovini debbono essere costruite nel rispetto della vigente normativa ed essere conformi al Decreto Legislativo 30/12/92 n. 533 "Attuazione della Direttiva CEE n.91/629".

Le caratteristiche costruttive delle nuove stalle debbono tendere, in linea di massima, alla realizzazione di soluzioni igienicamente corrette ed alla produzione di letame piuttosto che di liquame.

Nelle stalle dove sono presenti dei paddock, essi debbono essere di dimensioni adeguate al numero di animali presenti e debbono essere realizzati con:

- a) pavimentazione impermeabile dotata di opportuna pendenza
 - b) cordoli di contenimento che, pur permettendo la movimentazione dei mezzi per la pulizia, consentano il contenimento delle deiezioni.
 - c) opportuni sistemi di raccolta delle deiezioni e degli eventuali reflui di dilavamento e loro convogliamento in vasca.
- Possono essere prive di pavimentazione solamente le parti dedicate a zone di stazionamento estivo per i bovini.

2.15.8 Norme tecniche generali per lo stoccaggio delle deiezioni animali

LIQUAME

1. Lo stoccaggio dei liquami o delle acque di lavaggio destinati all'utilizzazione agronomica deve essere effettuato in contenitori, la cui capacità complessiva rapportata alla potenzialità massima dell'allevamento e tenendo conto dell'ordinamento colturale, non può essere inferiore a 180 giorni, ad eccezione degli allevamenti bovini da latte per i quali è richiesto uno stoccaggio non inferiore a 120 giorni.

Per gli allevamenti misti - bovini da latte e suini - nel caso in cui la rotazione colturale sia riferibile a quella degli allevamenti da latte, le vasche di stoccaggio devono avere una capacità non inferiore a 120 giorni.

Il dimensionamento degli stoccaggi viene determinato attraverso la valutazione dei fabbisogni delle colture e dei periodi e volumi previsti per la distribuzione dei reflui.

Per i nuovi insediamenti e per quelli che necessitano di adeguamenti delle strutture di stoccaggio, deve essere previsto il frazionamento della vasca di stoccaggio in almeno due sottobacini.

Qualora a giudizio del competente Servizio dell'USSL ne ricorra la necessità, può essere richiesto di dotare le vasche o le lagune di idonee attrezzature per omogeneizzare la massa ed eliminare le fermentazioni anaerobiche.

2. Le vasche o lagune di stoccaggio debbono essere poste a distanza tale dall'allevamento da poter consentire il loro riempimento mediante l'utilizzo di sistemi fissi di convogliamento come fognature, tubazioni, canalette o simili.

3. E' consentita la costruzione di vasche di contenimento nelle zone di spandimento al fine di razionalizzare la distribuzione dei liquami; i relativi volumi di stoccaggio potranno essere conteggiati per il calcolo del volume totale di stoccaggio richiesto; in questo caso è consentito il trasporto del liquame su gomma dal luogo di produzione a quello di stoccaggio.

4. La costruzione di impianti di trattamento delle deiezioni animali di qualsiasi tipo nonché la realizzazione di reti di distribuzione sul terreno agricolo di liquami tal quali o trattati è sottoposta a parere del competente Servizio dell'USSL, su richiesta del Sindaco.

LETAME

1. La platea di stoccaggio del letame deve essere dimensionata per consentire un periodo di maturazione di almeno 90 giorni allo stesso prima dell'impiego in campo. Analogamente i pozzetti di contenimento del percolato dei letamai devono essere opportunamente dimensionati per consentire lo stoccaggio dei liquidi per almeno 90 giorni.

2. Al fine di razionalizzare la distribuzione sui fondi destinati allo spandimento, lontani dal centro aziendale è consentito l'utilizzo di vasche e concimaie poste nei fondi stessi purchè con capacità non superiore al 50% del necessario ai fondi.

3. Nella costruzione di nuove concimaie, vasche, lagune o simili, salvo condizioni più restrittive motivate per singoli casi particolari, deve essere rispettata in ogni caso una distanza di almeno 30 m. da ogni punto di captazione di acqua, 15 m. da fossi, canali irrigui e strade, 50m. dall'abitazione del conduttore, di altri dipendenti dell'azienda od altre abitazioni rurali. Nel caso di allevamenti esistenti, qualora vengano adottate misure di salvaguardia tali da corrispondere a quanto previsto dal punto 2.15.3. comma 3/c), a giudizio del competente Servizio dell'USSL, possono essere accettate distanze da fossi, canali irrigui e strade, e dall'abitazione del conduttore, ridotte fino al 50% di quanto previsto.

2.15.9 Caratteristiche costruttive delle Lagune

1. Nella costruzione delle lagune devono essere rispettate le seguenti regole costruttive:

- a) la capienza massima di ciascun lagone non deve superare i 5000 mc.
- b) la profondità massima dello scavo rispetto al piano di campagna non può superare i m. 2,0.
- c) l'altezza massima dell'arginatura rispetto al piano di campagna non può superare i m. 4,0.
- d) il battente del liquame contenuto nel lagone non può superare i 3,0 m.
- e) la quota massima della falda deve essere ad almeno 1,5 m. dal fondo.

f) lungo il perimetro del lagone debbono essere poste in atto apposite protezioni di sicurezza come:

- 1) recinzione di sicurezza di tipo trasparente con altezza non inferiore a m. 1,2 e non superiore a m. 1,8.
- 2) angolatura dell'argine rispetto al piano di campagna non inferiore a 45 gradi.

3) fosso di guardia immediatamente attorno al piede esterno dell'argine, con funzioni drenanti, di profondità non inferiore a m. 0,5 e sezione utile di almeno m. 0,3.

g) costruzione di una rete di drenaggio collocata sotto il fondo impermeabile della laguna con pozzetto di ispezione qualora, a giudizio del competente Servizio dell'USSL, le caratteristiche idrogeologiche della zona lo richiedano.

2. La costruzione di questo tipo di stoccaggi, qualora necessario a giudizio del competente Servizio dell'USSL, è subordinata alla realizzazione preventiva, a cura e spese dei richiedenti, di uno studio idrogeologico della zona eseguito da un geologo iscritto all'albo e comprendente:

- a) inquadramento generale
- b) litologia dei terreni per una profondità non minore di m. 4 al di sotto del fondo delle vasche, rilevata con un adeguato numero di sondaggi in loco.
- c) la permeabilità degli strati litologici sottostanti le vasche

d) la classificazione della terra impiegata per la costruzione delle vasche, sia per il fondo che per gli argini.
e) le caratteristiche idrogeologiche ed idrodinamiche del primo acquifero e suo chimismo al di sotto del fondo delle vasche.
Può essere richiesta dal competente Servizio dell'USSL l'individuazione di almeno 4 pozzi che possano servire di controllo periodico delle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche delle acque del primo acquifero.
In mancanza di idonei pozzi devono essere costruiti, a cura e spese del proprietario, almeno tre piezometri, uno a monte e due a valle delle lagune, idonei al prelievo di campioni di acqua.

2.15.10 Caratteristiche costruttive delle vasche

Nella costruzione delle vasche in cemento si devono rispettare le seguenti regole costruttive:

- a) capienza massima di 5000 mc.
- b) altezza massima delle pareti dal piano di campagna di m. 4,0.
- c) costruzione delle pareti e del fondo di opportuno spessore ed adeguatamente legate tra loro.
- d) pozzetti di estrazione del liquame adeguatamente protetti da recinzione.
- e) costruzione di una rete di drenaggio collocata sotto il fondo impermeabile con pozzetto di ispezione qualora, a giudizio del competente Servizio dell'USSL, le caratteristiche idrogeologiche della zona lo richiedano.

2.15.11 Caratteristiche costruttive delle Concimaie. (modificato)

1. Lo stoccaggio e la maturazione dei letami deve avvenire su platea impermeabilizzata e munita di idoneo cordolo o cunetta di sgrondo su tre lati con altezza di m.1 per il contenimento dei liquidi e provvista di idoneo pozzettone o contenitore per lo stoccaggio dei reflui di percolazione. Le strutture devono essere tenute in perfetto stato di funzionamento.

2. Non sono ammessi accumuli temporanei di letame sul terreno agricolo.

E' fatta eccezione per il letame maturato e sgrondato in concimaia per un periodo di almeno 90 giorni.

Lo stoccaggio temporaneo del letame maturo su terreno nudo dovrà prevedere gli accorgimenti necessari ad evitare lo sgrondamento di percolanti nel reticolo scolante ed essere effettuato a una distanza dai corsi d'acqua di almeno 20 metri ed in assenza di falda affiorante.

L'accumulo non può restare in campo se non per i tempi tecnici strettamente necessari alla distribuzione.

Lo stoccaggio temporaneo non dovrà essere effettuato nello stesso luogo per più di una stagione agraria.

Nota:

Al comma 1 è stata tolta la possibilità di deroga alle dimensioni della concimaia in relazione alla quota base dell'elevatore per il letame, in quanto si è già passati da 180 a 120 giorni di capacità.

2.15.12. Classificazione del territorio

Il carico zootecnico, considerato a livello comunale, fornisce una informazione sintetica sul potenziale grado di rischio ambientale rappresentato dal complesso degli animali presenti.

Ai fini del presente regolamento tutti i comuni (elenco dei comuni - allegato n.1) vengono classificati e definiti:

- ad alto carico zootecnico i comuni con un carico di peso vivo allevato uguale o superiore a 1,5 ton. per ettaro di S.A.U. comunale.

- a basso carico zootecnico i comuni con peso vivo allevato inferiore ad 1,5 ton. per ettaro di S.A.U. comunale.

Per tenere conto delle possibili variazioni, nel tempo dei carichi zootecnici comunali è prevista, ogni quattro anni, a cura del Settore Agricoltura e Foreste una verifica di detti carichi utilizzando la correlazione tra i dati del censimento ISTAT ed i dati raccolti con GIARA 37, con conseguente aggiornamento degli elenchi sopra definiti e rilascio ove necessario della nuova autorizzazione.

La prima ridefinizione del territorio regionale dovrà essere completata entro il 31/12/1999.

I suoli lombardi vengono divisi in vulnerabili e non vulnerabili sulla base delle indicazioni contenute nella Direttiva n.12 del 15.4.1996 dell'Autorità di Bacino del fiume Po, in linea con la Direttiva 91/676/CEE.

La classificazione del territorio comunale in "vulnerabile" o "non vulnerabile" è stata fatta utilizzando le informazioni inerenti la sensibilità del suolo fornite dall'ERSAL e dalle province utilizzando il criterio della prevalenza.

La classificazione in zone "Vulnerabili e Non vulnerabili" tiene conto anche dei territori dei comuni in deroga per la quantità di nitrati nell'acqua potabile e dei territori di quelli il cui substrato pedologico li rende a rischio di inquinamento da nitrati.

2.15.13. Piani di utilizzazione agronomica dei reflui e criteri per la loro redazione.

1. Il piano di utilizzazione agronomica dei reflui zootecnici (PUA-PUAS) è il documento indicante i criteri che l'agricoltore deve seguire per impiegare in forma agronomicamente corretta i reflui. Detto piano deve consentire la valutazione delle modalità di utilizzo dei reflui ed il controllo delle stesse tenuto conto della specie allevata.

In particolare:

- i produttori le cui aziende ricadano nei comuni classificati come "Vulnerabili" sono tenuti alla presentazione del PUA.

- i produttori le cui aziende ricadano nei comuni classificati come "Non vulnerabili" sono tenuti:

- a) nei comuni a basso carico zootecnico, alla presentazione del PUA se il carico dell'allevamento è uguale o maggiore di 3,0 ton. per ettaro di SAU aziendale; per gli allevamenti il cui carico risulti inferiore verrà presentato il PUAS;

- b) nei comuni ad alto carico zootecnico, alla presentazione del PUA se il carico dell'allevamento è uguale o maggiore di 2,0 ton. per ettaro di SAU aziendale; per gli allevamenti il cui carico risulti inferiore verrà presentato il PUAS.

2. I titolari degli allevamenti che utilizzano per lo spandimento dei liquami anche terreni in concessione, sono comunque tenuti alla presentazione del PUA.

3. Ai fini del presente regolamento per SAU aziendale deve intendersi quella riferita ai terreni condotti direttamente dal dichiarante a titolo di proprietà, affitto, enfiteusi, comodato, ecc.

4. I titolari degli allevamenti di consistenza inferiore a 8 ton. per bovini, suini, ed ovini, ed a 3 ton. per gli avicunicoli, che producono reflui, sono sottoposti soltanto all'obbligo di comunicazione al Sindaco, il quale provvederà al rilascio di atto autorizzativo. Non sono soggetti ad autorizzazione nè a comunicazione i piccoli allevamenti di tipo familiare.

5. La distribuzione dei liquami sui suoli agricoli è ammessa unicamente sui terreni registrati in un PUA-PUAS autorizzati, che ne garantisca l'uso ai fini agronomici e tenga conto della caratteristiche dei suoli e delle esigenze delle colture.

6. I terreni agricoli adibiti allo spandimento dovranno essere disponibili per proprietà, affitto o per accordi specifici che saranno dichiarati con atti notori del concedente.

2.15.14. Calcolo delle dimensioni degli stoccaggi

1. Il dimensionamento (per quanto attiene la capacità) delle opere per lo stoccaggio dei reflui zootecnici deve essere effettuato dallo stesso professionista incaricato di redigere il PUA. Ciò per tenere conto delle reali esigenze agronomiche dell'azienda. Spetta al professionista individuare i reali quantitativi di liquame da accumulare in relazione all'ordinamento colturale, alle rotazioni in atto, alle attrezzature impiegate per la distribuzione. Le durate dello stoccaggio indicate nell'art. 2.15.8 costituiscono valori minimi imprescindibili.

2. Il calcolo delle dimensioni degli stoccaggi è effettuato, di norma, con riferimento al totale del peso vivo mediamente presente nell'arco di un anno, deve tener conto delle precipitazioni medie dell'ultimo decennio nel periodo tra novembre e febbraio e deve prevedere un battente di 30 cm. di emergenza per gli eventi meteorici eccezionali.

Ogni aumento degli animali allevati potrà essere effettuato solamente dopo il corrispondente adeguamento degli stoccaggi quando necessario e comunque previo comunicazione scritta al Sindaco.

3. Nei nuovi insediamenti e in quelli nei quali si deve procedere agli adeguamenti al presente regolamento le acque piovane non possono essere convogliate nelle vasche per liquami e deve essere previsto per esse un sistema separato di smaltimento.

4. Qualora le acque di lavaggio dei caseifici aziendali, nonché le acque di lavaggio delle sale di mungitura e di attesa degli allevamenti bovini da latte, vengano recapitate tal quali negli stoccaggi dei reflui, questi dovranno essere adeguati nelle dimensioni sulla base dei consumi reali desunti dai contatori d'acqua.

5. Per la determinazione delle dimensioni degli stoccaggi si procede ad una valutazione, separata per ciascun tipo di stalla, delle tipologie di stabulazione, applicando per ciascuna di esse i parametri del programma GIARA 37 ed ottenendo quindi le dimensioni totali degli stoccaggi per somma. Qualora i parametri previsti dal programma GIARA 37 vengano modificati, i valori riportati ai successivi punti dal 2.15.16 al 2.15.20 si intenderanno conseguentemente aggiornati ai nuovi valori.

Le dimensioni degli stoccaggi, così come determinate sulla base delle tipologie di allevamento, potranno essere verificate, su richiesta del competente Servizio dell'USSL, sulla base dei consumi d'acqua

documentati oggettivamente mediante l' utilizzo di contatori per il rilevamento del consumo reale.

6. I parametri si riferiscono alle sole deiezioni ed acque di lavaggio e non comprendono quindi eventuali scarichi di altra provenienza che dovranno essere calcolati a parte.

2.15.15 Norme particolari per i Caseifici connessi ad allevamenti.

Nei caseifici dove si effettua il raffrescamento estivo del latte con scambiatori di calore ad acqua occorre provvedere alla separazione di queste acque da quelle di lavaggio del caseificio, quando queste ultime vengono convogliate nelle vasche di stoccaggio liquami.

Al fine di evitare consumi inutili di acqua, dovranno essere preferiti i sistemi di raffreddamento con riciclaggio delle acque.

Le acque di lavaggio dei Caseifici debbono essere preferibilmente riutilizzate. Quelle di lavaggio delle caldaie possono essere riutilizzate per l'alimentazione dei suini, mentre quelle di lavaggio dei pavimenti per la pulizia delle porcilaie.

Tutti i rubinetti ed i tubi per l' utilizzo di acqua all' interno del caseificio dovranno essere obbligatoriamente dotati di sistemi di chiusura automatica.

2.15.16 Dimensionamento degli stoccaggi per allevamenti di suini

1. Salvo tipologie diverse, che dovranno essere dimostrate a cura del richiedente e verranno valutate singolarmente, i pesi medi da prendere in considerazione per il calcolo delle superfici necessarie all' utilizzo agronomico dei liquami e per il calcolo degli stoccaggi sulla base della produzione giornaliera per 100 Kg di peso vivo sono i seguenti:

a) suini da ingrasso	100 kg
b) scrofe in gestazione	170 kg
c) scrofe con suinetti	200 kg
d) suinetti lattonzoli	15 kg
e) suinetti magroncelli	35 kg
f) verri	250 kg
g) scrofette da rimonta	70 kg
h) magroni	70 kg

2. Salvo tipologie diverse, da valutare volta per volta, per il calcolo degli apporti nelle tipologie più frequenti valgono i seguenti valori, desunti dal programma GIARA 37:

a1) allevamenti da ingrasso in porcilaie tradizionali senza corsie di defecazione con pavimento pieno ed in cui si effettua il lavaggio con acqua a bassa pressione:

- liquame in ragione di 25 l/die per 100 Kg di peso vivo.

a2) sale parto e porcilaie da gestazione in box multipli in cui si attui il lavaggio totale a bassa pressione, porcilaie da ingrasso con lavaggio totale ad alta pressione oppure cassoni autoribaltanti in corsia di defecazione:

- liquame in ragione di 20 l/die per 100 Kg di peso vivo.

a3) sale parto, porcilaie da gestazione in box multipli e porcilaie da ingrasso con corsie di defecazione in cui si effettuano i lavaggi con acqua ad alta pressione:

- liquame in ragione di 15 l/die per 100 Kg di peso vivo.

a4) allevamenti in box multipli e porcilaie da gestazione a pavimento parzialmente fessurato, box da ingrasso con corsia esterna

grigliata ed inoltre porcilaie tradizionali in cui si attua la rimozione manuale delle deiezioni con scopa e raschietto:

- liquame in ragione di 12 l/die per 100 Kg di peso vivo.

a5) sale parto, porcilaie di gestazione, magronaggio ed ingrasso su fessurato totale, gestazione in posta singola con pavimento parzialmente fessurato, allevamento su pavimento pieno con ricircolo liquami:

- liquame in ragione di 11 l/die per 100 Kg di peso vivo.

a6) allevamenti suini su lettiera a base di paglia:

- letame in ragione di 10 kg/die per 100 Kg di peso vivo

- colaticcio in ragione di 1 l/die per 100 Kg di peso vivo.

2.15.17 Dimensionamento stoccaggi per allevamenti di bovini

1. I pesi medi delle diverse tipologie di bovini cui far riferimento di norma per i calcoli delle superfici agricole necessarie e degli stoccaggi sono così stabiliti:

a) vacche da latte	500 Kg
b) vacche da carne	600 Kg
c) manze	380 Kg
d) manzette	220 Kg
e) manze e manzette da rimonta	300 Kg
f) vitelli in svezzamento o ristallo	100 Kg
g) vitelloni ingrasso (6-15 mesi)	350 Kg
h) vitelli a carne bianca (0-6 mesi)	130 Kg

2. Salvo tipologie diverse da valutarsi volta per volta, per il calcolo degli apporti nelle tipologie più frequenti valgono i seguenti valori, desunti dal programma GIARA 37:

BOVINE DA LATTE

b1) Stalle a stabulazione fissa (posta lunga o corta) con paglia:

- letame in ragione di 6,9 kg/die per 100 Kg di peso vivo
- colaticcio in ragione di 2,8 l/die per 100 Kg di peso vivo.

b2) Stalle a stabulazione fissa senza paglia

- liquame in ragione di 10 l/die per 100 Kg di peso vivo.

b3) Stabulazione libera su lettiera permanente:

- letame in ragione di 5 kg/die per 100 Kg di peso vivo
- colaticcio in ragione di 5 l/die per 100 Kg di peso vivo

b4) Stabulazione libera su cuccetta senza l'uso di paglia:

- liquame in ragione di 10 l/die per 100 Kg di peso vivo.

b5) Stabulazione libera su cuccetta con uso di paglia in zona cuccette:

- letame in ragione di 5 kg/die per 100 Kg di peso vivo
- liquame in ragione di 5 l/die per 100 Kg di peso vivo

b6) Stabulazione libera con paglia totale (anche nelle aree di servizio):

- letame in ragione di 6,9 kg/die per 100 Kg di peso vivo
- colaticcio in ragione di 2,8 l/die per 100 Kg di peso vivo.

b7) Stabulazione libera su lettiera inclinata:

- letame in ragione di 6,9 kg/die per 100 Kg di peso vivo
- liquame in ragione di 2,8 kg/die per 100 Kg di peso vivo.

BOVINI DA RIMONTA , VITELLONI E SVEZZAMENTO

- b8) Stalle a stabulazione fissa (posta lunga o corta):
 - letame in ragione di 5 kg/die per 100 Kg di peso vivo
 - colaticcio in ragione di 1,8 l/die per 100 Kg di peso vivo.
- b9) Stabulazione libera su grigliato per capi da carne ed in svezzamento:
 - liquame in ragione di 7 l/die per 100 Kg di peso vivo.
- b10) Stabulazione libera per vitelloni e rimonta con lettiera solo in area di riposo:
 - letame in ragione di 3,5 kg/die per 100 Kg di peso vivo
 - liquame in ragione di 2,5 l/die per 100 Kg di peso vivo
- b11) Stabulazione libera per vitelloni e rimonta con uso di lettiera totale (area riposo e di alimentazione):
 - letame in ragione di 6,9 kg/die per 100 Kg di peso vivo
 - colaticcio in ragione di 1,1 l/die per 100 Kg di peso vivo
- b12) Stabulazione libera su lettiera inclinata:
 - letame in ragione di 6,9 kg/die per 100 Kg di peso vivo
 - colaticcio in ragione di 1,1 l/die per 100 Kg di peso vivo
- b13) Svezzamento su lettiera:
 - letame in ragione di 6 kg/die per 100 Kg di peso vivo
 - liquame in ragione di 0,9 l/die per 100 Kg di peso vivo

VITELLI A CARNE BIANCA

- b14) gabbie multiple e lavaggio con acqua a bassa pressione:
 - liquame in ragione di 15 l/die per 100 Kg di peso vivo
- b15) gabbie multiple e lavaggio con acqua ad alta pressione:
 - liquame in ragione di 11,5 l/die per 100 Kg di peso vivo
- b16) box singoli o multipli su grigliato o con tecniche per l'eliminazione delle acque di lavaggio:
 - liquame in ragione di 7,5 l/die per 100 Kg di peso vivo.

3. Per gli allevamenti di bovine da latte, i volumi dei liquami riportati non sono comprensivi delle acque piovane dei paddocks in cemento, da indicare a parte, né delle acque di lavaggio della sala mungitura e della sala di attesa che debbono essere aggiunte in volume non inferiore ai seguenti consumi medi indicativi:

- a) allevamenti con sala di mungitura dotata di sala d'attesa 60 lt. giorno per t. di peso vivo;
- b) Allevamenti con sale di mungitura prive di sale d'attesa 25 litri giorno per t. di peso vivo;
- c) allevamenti a posta fissa con lattodotto 5 litri giorno per t. di peso vivo.

Solo nel caso di dimostrazione con misurazioni a contatore potranno essere accertati valori inferiori a quelli previsti. Le acque di raffreddamento devono essere sempre separate e non possono essere recapitate nelle vasche di stoccaggio e dovranno essere preferiti sistemi di raffreddamento con riciclaggio delle acque.

4. Per il calcolo della superficie della concimaia si può utilizzare la seguente formula:

$$S = \frac{Q}{P_{Sp} \cdot H} \cdot T$$

indicando con:

S superficie in metri quadri necessaria per 100 Kg di peso vivo

Q peso in kg del letame prodotto desunto da GIARA 37.
Psp peso specifico del letame assunto uguale a 750 kg/m³
H altezza media del cumulo che non deve superare i 2 m
T tempo di stoccaggio in giorni (120 o 180 giorni a seconda delle tipologie)

2.15.18 Dimensionamento degli stoccaggi per allevamenti avicunicoli e di piccoli animali

1. I pesi medi delle diverse tipologie più comuni di questi animali cui far riferimento di norma per i calcoli si intendono così stabiliti:

a) ovaiole	2,0 Kg
b) broilers e simili da carne	1,0 Kg
c) tacchino da carne	7,5 Kg
d) tacchina da carne	4,5 Kg
e) galletti (0-1 mese)	0,5 Kg
f) pollastra (0-4 mesi)	0,8 Kg
g) conigli da carne	1,2 Kg
h) conigli riproduttori	3,5 Kg

Per le restanti tipologie il peso medio deve essere valutato di volta in volta sulla base delle caratteristiche di ciascun allevamento.

2. Deve essere garantito uno stoccaggio, costruito con materiale impermeabile, tale da garantire un contenimento delle deiezioni adeguato alle caratteristiche dell' impianto ed alle modalità di asportazione ed utilizzo delle stesse.

Salvo diverse caratteristiche, da valutare volta per volta in base alla documentazione presentata, debbono essere previsti i seguenti stoccaggi, desunti dal programma GIARA 37:

c1) ovaiole in batterie di gabbie con asportazione giornaliera delle deiezioni:

- pollina semiliquida (20% di sostanza secca) in ragione di 6,5 l/die per 100 Kg di peso vivo.

Per le altre tipologie di allevamento delle ovaiole non e' necessario stoccaggio quando questo avviene all' interno del capannone (pollina ventilata) o quando le deiezioni vengono sottoposte a compostaggio.

c2) allevamenti avicoli a terra con uso di lettiera:

- pollina con lettiera in ragione di 4 kg/die per 100 Kg di peso vivo.

In questo caso il peso specifico per il calcolo della superficie della concimaia va assunto pari a 450 kg/mc.

c3) cunicoli in gabbia con asportazione manuale o con raschiatore meccanico delle deiezioni:

- liquame in ragione di 12/l/die per 100 Kg di peso vivo

c4) cunicoli in gabbia con asportazione delle deiezioni con acqua di lavaggio:

- liquame in ragione di 40 l/die per 100 Kg di peso vivo.

2.15.19 Caratteristiche degli stoccaggi per allevamenti Equini ed Ovini

1. I pesi medi e la produzione giornaliera di deiezioni delle tipologie più comuni cui far riferimento di norma per i calcoli si intendono così stabiliti:

a) stalloni e fattrici	550 Kg
------------------------	--------

- b) puledri da ingrasso
- c) pecore da latte
- d) capra da latte
- e) agnelli
- f) agnelli da ingrasso

170 Kg
60 Kg
35 Kg
15 Kg
35 Kg

2. Salvo tipologie diverse, da valutarsi volta per volta, le caratteristiche degli stoccaggi sono le seguenti:

d1) Equini con stabulazione in box, in poste individuali od in ricoveri collettivi:

- letame in ragione di 4 kg/die per 100 Kg di peso vivo
- liquame in ragione di 1,5 l/die per 100 Kg di peso vivo.

d2) Ovini e Caprini con stabulazione in box, in poste individuali od in ricoveri collettivi:

- letame in ragione di 4 kg/die per 100 Kg di peso vivo
- liquame in ragione di 2 l/die per 100 Kg di peso vivo.

d3) Ovini e Caprini su grigliato:

- liquame in ragione di 4,5 l/die per 100 Kg di peso vivo.

2.15.20 Caratteristiche degli stoccaggi per allevamenti canini.

Salvo diverse caratteristiche, da valutare volta per volta in base alla documentazione presentata, deve essere prevista vasca di stoccaggio in ragione di 10 l/die per 100 Kg. di peso vivo.

2.15.21 Utilizzazione dei reflui zootecnici. Norme generali.

1. La distribuzione dei liquami sul suolo agricolo è ammessa unicamente a fini agronomici.

E' consentito lo spargimento di reflui provenienti da allevamenti zootecnici (indipendentemente dalla loro classificazione in produttivi e civili) liquidi o solidi, tal quali o sottoposti a trattamenti di deodorizzazione e/o stabilizzazione, su terreno agricolo purché gli apporti corrispondano alle necessità e capacità agronomiche dei terreni, in termini di azoto.

2. Il Sindaco, sulla base delle informazioni sulle condizioni pedologiche ed agronomiche delle aree interessate, desunte dalla Carta dei Suoli Regionale o, in mancanza, da altre indagini consimili, su proposta del competente Servizio dell'USSL, può porre il divieto di utilizzo agronomico delle deiezioni od indicare un rapporto peso animale/ettaro inferiore a quelli precedentemente indicati.

3. I terreni agricoli adibiti allo spargimento dovranno essere disponibili per proprietà, affitto o contratto d'uso dimostrati con atto riconosciuto valido dal Sindaco.

4. I produttori di liquami che consegnano a terzi il liquame per l'utilizzo su terreni disponibili, devono comunque tenere un registro di carico e scarico, vidimato dal Comune, su cui debbono essere annotati la data e la quantità del liquame prelevato per la distribuzione, l'identificazione del trasportatore, la destinazione del liquame e la identificazione del conduttore del terreno agricolo utilizzato.

2.15.22 Utilizzazione a scopo agronomico di letame

L'impiego del letame e del relativo colaticcio, tradizionalmente prodotti come miscela di lettiera e deiezioni stabilizzate in seguito a trattamento aerobico, provenienti da allevamenti bovini posti su

lettiera permanente, fatte salve altre norme vigenti, non richiede autorizzazione ai sensi del presente regolamento.

2.15.23 Liquami zootecnici. Procedure per l'autorizzazione allo spandimento agronomico.

1. Lo spandimento dei liquami zootecnici ad uso agronomico deve essere autorizzato dal Sindaco, sulla base di un rapporto congiunto emesso da SPAFA-USSL:

- allo SPAFA compete il parere agronomico per quanto attiene a:
 - criteri utilizzati dal redattore del piano per l'individuazione dell'UPA dal punto di vista agronomico;
 - rispetto dell'art. 9 del regolamento per quanto riguarda le aree adibite a spandimento nei PUAS-PUA;
 - ammissibilità delle eventuali modifiche apportate dal redattore del PUA-PUAS ai parametri di calcolo automatico utilizzati da GIARA 37, e della adeguatezza delle scelte agronomiche su cui è basato il piano;
 - fondatezza agronomica dei calendari di distribuzione dei reflui, previsti nei PUA-PUAS, in funzione delle colture prospettate, valutando la concreta possibilità di effettuare gli spandimenti secondo le date indicate, in relazione alle condizioni ambientali e alla adeguatezza ed al dimensionamento delle attrezzature disponibili adibite allo spandimento;
 - compatibilità di PUA-PUAS in funzione dei volumi di refluo prodotto, delle rotazioni culturali prospettate, dei criteri di uso agronomico dei reflui, della sensibilità dei suoli;
 - rispondenza al presente regolamento delle capacità di stoccaggio previste nel piano;
 - compatibilità delle informazioni contenute nei PUA-PUAS con quelle analoghe dichiarate per l'accesso a regimi d'aiuto comunitari formalizzate dal richiedente presso l'Amministrazione pubblica;

- all'USSL compete il parere igienico sanitario per quanto attiene a:
 - criteri utilizzati dal redattore del piano per la individuazione delle UPA in relazione alla tutela della falda idrica ed alla sensibilità dei suoli aziendali all'uso dei reflui zootecnici;
 - compatibilità ambientale delle strutture di stoccaggio dei liquami e ubicazione, nel territorio, delle medesime;
 - metodi di distribuzione in campo dei reflui e localizzazione nel territorio delle aree adibite a spandimento;
 - compatibilità ambientale delle soluzioni tecnologiche eventualmente previste per il trattamento e smaltimento delle acque provenienti da sala mungitura e/o caseificio;
 - adeguatezza della realizzazione delle strutture aziendali per lo stoccaggio dei liquami e dei letami tradizionalmente prodotti.

2. La domanda di autorizzazione, con firma autenticata, corredata del piano in tre copie, deve essere presentata al Sindaco del comune in cui ha sede il centro aziendale del richiedente, di seguito chiamato "Sindaco".

A ciascuna copia del piano dovranno essere allegati anche i seguenti elaborati grafici:

- C.T.R. Regionale 1:10000 contenente l'individuazione del centro aziendale, la rappresentazione delle UPA e del loro titolo di godimento, l'ubicazione di sorgenti e pozzi ad uso pubblico o privati di pubblico interesse;
- planimetria 1:200 di tutti gli edifici e strutture aziendali con sezioni relative ai ricoveri ed alle vasche di stoccaggio.

Qualora il piano preveda l'utilizzo di terreni situati in più comuni, la domanda, oltre che al "Sindaco", deve essere inviata a cura del richiedente, corredata da una copia del piano stesso, agli altri comuni interessati. Il "Sindaco" dovrà richiedere i pareri previsti dall'art.6 comma 2 della l.r. 37 del 20/12/1993: tali pareri dovranno essere trasmessi a cura della USSL e SPAFA competenti anche a tutti i comuni interessati allo spandimento.

Il "Sindaco", acquisiti i pareri di cui al comma precedente, ove non siano pervenute opposizioni da parte degli altri comuni, provvederà all'approvazione del piano ed alla contestuale emissione dell'autorizzazione allo spandimento, dandone comunicazione al richiedente. Contestualmente copia dell'autorizzazione di cui sopra sarà trasmessa agli altri comuni interessati per consentire il rilascio delle autorizzazioni allo spandimento nei territori di loro competenza.

Il piano deve essere redatto su supporto cartaceo ed informatico utilizzando il software appositamente predisposto dalla regione.

I nuovi insediamenti debbono essere in possesso dell'autorizzazione all'atto del rilascio della concessione della licenza d'uso.

La suddetta autorizzazione rimane valida fino a quando permangono inalterate le condizioni considerate per la formulazione del piano. Qualora intervengano modifiche relative alla tipologia ed alla dimensione dell'allevamento nonché ai terreni utilizzati, modifiche sostanziali alle modalità del loro utilizzo ed al piano di spandimento, dovrà essere richiesta una nuova autorizzazione nelle forme e nei modi sopra indicati.

La nuova domanda di autorizzazione dovrà contenere tutta la documentazione tecnica riferentesi alle variazioni apportate, nonché una dichiarazione a firma del richiedente attestante la non variazione della restante documentazione già in possesso della Pubblica Amministrazione.

3. Il cambiamento di proprietà, ragione sociale o sede legale comporta unicamente un aggiornamento dell'Autorizzazione già concessa; a tale scopo, entro 90 giorni dalla variazione, dovrà essere prodotta domanda a firma del produttore dei liquami, contenente gli estremi della variazione, nonché la dichiarazione del mantenimento delle caratteristiche tecniche contenute nella documentazione già in possesso della Pubblica Amministrazione.

4. Gli allevamenti esistenti sprovvisti di autorizzazione allo spandimento, ma ad essa obbligati ai sensi del presente regolamento devono presentare il piano di utilizzazione agronomica (PUA o PUAS) entro 18 mesi dalla data di pubblicazione del presente regolamento, mentre quelli già in possesso di autorizzazione comunale allo spandimento debbono presentare il piano di utilizzazione agronomica (PUA o PUAS) entro 24 mesi.

5. Qualora un'azienda sia composta di più insediamenti dovrà munirsi di un'autorizzazione allo spandimento e relativo PUA/PUAS per ogni insediamento con strutture di stoccaggio indipendenti e/o che effettui una gestione indipendente dei reflui.

2.15.24 Contenuti del Piano di Utilizzazione Agronomica (PUA) (modificato)

1. Il piano, redatto obbligatoriamente da dottori agronomi, periti agrari, o agrotecnici iscritti ai rispettivi albi professionali, deve contenere:

a) informazioni generali sull'azienda:

- titolare dell'azienda e titolo di possesso dei terreni

- ubicazione
- ordinamento produttivo
- irrigazione, superfici interessate e metodi impiegati
- estremi catastali dei terreni condotti dal titolare e di quelli in concessione e loro quantificazione in ettari con identificazione preferibilmente su carta tecnica regionale delle superfici destinate allo spandimento e indicazione delle successioni colturali
- distanza tra punti di stoccaggio e superfici destinate allo spandimento

b) informazioni sull'allevamento:

- tipo di allevamento
- specie, categoria, peso e numero medio degli animali allevati
- tipo di stabulazione e sistema di pulizia adottato
- ubicazione dei ricoveri e delle strutture di stoccaggio dei liquami, indicando anche le particelle catastali su cui insistono

c) modalità di trattamento, conservazione e distribuzione dei liquami:

- descrizione delle strutture di stoccaggio e trattamento esistenti
- descrizione delle attrezzature disponibili per la distribuzione e modalità di effettuazione della stessa

d) valutazione della compatibilità del carico zootecnico allevato:

Il carico massimo dei reflui zootecnici applicabile ai suoli adibiti all'uso agricolo in termini di azoto totale per ettaro e per anno è di 340 kg.

Per le aree classificate come "Vulnerabili" i limiti massimi di azoto per ettaro e per anno sono fissati in 170 kg., elevabile a 210 kg. per i primi quattro anni di applicazione del presente regolamento.

Tali valori devono essere intesi come valori medi aziendali e al netto delle perdite di stoccaggio e di distribuzione in campo. Per le colture poliennali tali limiti possono essere ripartiti sull'intero ciclo colturale.

Qualora sussistano particolari esigenze colturali, e nel caso di doppia coltura ad elevato assorbimento di azoto, i suddetti limiti per le aree vulnerabili possono essere superati, fatto salvo il limite massimo di 340 kg., purchè sia dimostrata, attraverso un piano di utilizzazione economica approvato, la corretta utilizzazione dei reflui zootecnici. Il piano di utilizzazione agronomica deve adottare misure idonee ad evitare rischi di inquinamento delle acque.

Restano comunque fermi eventuali limiti maggiormente restrittivi o divieti fissati dalla normativa vigente in materia di tutela delle acque, del suolo e dell'ambiente.

Per gli allevamenti ricadenti in comuni classificati come "Vulnerabili", qualora dalla documentazione tecnica allegata al PUA-PUAS si dimostri che l'UPA è da ritenersi "adatta" allo spargimento dei liquami zootecnici, secondo l'applicazione delle "Linee guida per l'indagine e la gestione dei suoli alla scala dell'Azienda agricola" '96: ERSAL, il carico massimo di azoto applicabile a quell'UPA può essere elevato a 340 kg. per ettaro per anno.

Devono essere inoltre fornite le indicazioni relative a:

- composizione fisica del suolo
- profondità del terreno e sua pendenza
- presenza di ristagni e rischio di inondazioni
- velocità di percolazione delle acque e del loro scorrimento superficiale

e) piano di concimazione:

il piano deve indicare la quantità di elementi fertilizzanti di diversa provenienza (liquami, letami, concimi chimici di sintesi) apportati alle singole colture e calcolati in base ai fabbisogni delle colture ed alla disponibilità di elementi nutritivi presenti nel terreno ed alle modalità ed epoche di distribuzione.

2. Il piano deve essere inoltre corredato dalle necessarie analisi dei terreni ed eventualmente da quelle dei liquami effettuate presso un laboratorio pubblico o presso laboratori privati che applichino i metodi ufficiali di analisi chimica del suolo del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste (D.M. 11/05/92). Le analisi dei terreni non sono richieste quando sia disponibile la Carta Pedologica e delle attitudini allo spandimento dell' ERSAL per i terreni utilizzati ed il carico animale dell' azienda sia inferiore a 2 ton/Ha per i bovini, a 1,5 ton/Ha per i suini e a 1 ton/Ha per gli avicoli. In base alle particolari situazioni di rischio della zona possono essere prescritti vincoli particolari circa gli eventuali apporti di N, P, e metalli pesanti nel terreno.

2.15.25 Contenuti del Piano di Utilizzazione Agronomica Semplificato (PUAS)

I piani di utilizzazione agronomica semplificati (PUAS) possono essere redatti anche dai titolari dell'azienda in forma di autocertificazione. Tali piani devono contenere le informazioni previste nei punti a, b, c, d, dell'art. 2.15.24 ed un calendario di distribuzione dei reflui, nonché l'esplicita dichiarazione che gli elementi fertilizzanti di diversa provenienza (liquami, letami, concimi chimici di sintesi) apportati non eccedono i fabbisogni delle colture.

2.15.26 Utilizzo agronomico delle deiezioni. Divieti e norme particolari.

1. Lo spandimento sul suolo non è consentito in terreni con coltivazioni in atto destinate direttamente e senza processi di trattamento dei prodotti alla alimentazione umana.

2. In golena entro argine è ammessa solo la concimazione con letame con interrimento immediato purchè eseguita in periodo di magra del corso d'acqua.

3. E' vietata in ogni caso la distribuzione delle deiezioni dalla pubblica strada.

4. Nelle zone con pendenza superiore al 6% è obbligatorio l'utilizzo di irrigatori a pioggia lenta per evitare ruscellamenti ed erosioni del suolo.

I massimi valori di portata di spandimento per terreni piani vanno da 7 a 22 mm/h in relazione diretta alla permeabilità del suolo.

In relazione alla pendenza del terreno si applicano le seguenti riduzioni di portata:

fra 0	e	7%	:	0%
fra 6	e	8%	:	20%
fra 9	e	12%	:	40%
oltre 12	e	13%	:	60%

5. Va preferenzialmente adottato, compatibilmente con le tipologie colturali, lo spandimento a terra e l'interrimento immediato dei liquami per ridurre la diffusione degli odori e migliorare l'efficacia della concimazione. E' vietata la distribuzione dei liquami con irrigatore a lunga gittata nei terreni distanti meno di 100 metri dalle case di civile abitazione.

6. E' altresì vietato lo spandimento di liquami per i casi previsti dal successivo comma 10, nonchè durante la pioggia e per almeno un giorno dopo la pioggia stessa, nonchè sul terreno sopra il quale ristagni acqua, o che sia gelato o ricoperto di neve. E' comunque vietato lo spandimento dei liquami nel periodo di tempo compreso tra il 15 dicembre ed il 28 febbraio. Il sindaco - avvalendosi del parere dello SPAFA, USL - qualora ricorrano favorevoli condizioni meteorologiche può, con propria ordinanza derogare su tale periodo fino ad un massimo di venti giorni continuativi.

7. Lo spandimento dei liquami a norma del D.P.R. 24/5/88 n. 236, è comunque vietato nei terreni distanti meno di 200 metri dai punti di captazione di pubblico acquedotto o di acquedotto privato di pubblico interesse, intendendo come tale un impianto che serva almeno 15 utenze.

I nuovi insediamenti e quelli che necessitano di adeguamenti delle strutture di stoccaggio dovranno essere realizzati ad almeno 200 metri dai punti di captazione come sopra individuati.

8. Lo spandimento di norma è consentito su terreno ricadente in un raggio pari ad 8 km. dal centro aziendale, per motivi documentati sarà autorizzabile lo spandimento a distanze superiori.

9. Nei suoli destinati a set-aside nudo non è ammesso lo spandimento di liquame e di letame, salvo il periodo immediatamente precedente la preparazione del terreno per la ripresa delle colture.

10. Fatte salve le prescrizioni ed i vincoli previsti dalla normativa specifica in materia ambientale, urbanistica e sanitaria, è fatto divieto di utilizzare il letame:

- nelle superfici non interessate dall'attività agricola; è ammesso l'impiego nelle attività di carattere vivaistico;
- nelle attività boschive (escluso le colture legnose ad alto accrescimento);
- nelle aree di cava ove non ripristinate all'uso agricolo;
- ove non diversamente specificato da altre norme o regolamenti giustificati da particolari condizioni locali, su terreni situati a distanza inferiore a 5 metri dai corsi d'acqua;
- sulle coste dei laghi.

2.15.27 Trasporto di liquami di origine animale.

1. L' esercizio dell' attività per conto terzi di raccolta, trasporto ed utilizzo agronomico di liquame di origine animale, che non rientra nella disciplina del D.P.R. 915/82 e di altre normative regionali, comporta l' utilizzo di mezzi e serbatoi conformi alla legislazione vigente in materia.

Tali attività sono sottoposte al controllo dei competenti Servizi dell'USSL, per quanto attiene ai mezzi, ai serbatoi impiegati ed alla tutela della salute pubblica nelle diverse fasi della raccolta, del trasporto e dello smaltimento.

2. Il titolare dell'attività deve tenere un registro di carico e scarico, vidimato dal comune in cui il titolare trasportatore ha la sede legale, contenente gli estremi relativi alla data, alla provenienza, alla quantità di ogni singolo trasporto, ai terreni luogo di spandimento che devono comunque essere registrati in un PUA o PUAS autorizzato.

6. E' altresì vietato lo spandimento di liquami per i casi previsti dal successivo comma 10, nonchè durante la pioggia e per almeno un giorno dopo la pioggia stessa, nonchè sul terreno sopra il quale ristagni acqua, o che sia gelato o ricoperto di neve. E' comunque vietato lo spandimento dei liquami nel periodo di tempo compreso tra il 15 dicembre ed il 28 febbraio. Il sindaco - avvalendosi del parere dello SPAFA, USL - qualora ricorrano favorevoli condizioni meteorologiche può, con propria ordinanza derogare su tale periodo fino ad un massimo di venti giorni continuativi.

7. Lo spandimento dei liquami a norma del D.P.R. 24/5/88 n. 236, è comunque vietato nei terreni distanti meno di 200 metri dai punti di captazione di pubblico acquedotto o di acquedotto privato di pubblico interesse, intendendo come tale un impianto che serva almeno 15 utenze.

I nuovi insediamenti e quelli che necessitano di adeguamenti delle strutture di stoccaggio dovranno essere realizzati ad almeno 200 metri dai punti di captazione come sopra individuati.

8. Lo spandimento di norma è consentito su terreno ricadente in un raggio pari ad 8 km. dal centro aziendale, per motivi documentati sarà autorizzabile lo spandimento a distanze superiori.

9. Nei suoli destinati a set-aside nudo non è ammesso lo spandimento di liquame e di letame, salvo il periodo immediatamente precedente la preparazione del terreno per la ripresa delle colture.

10. Fatte salve le prescrizioni ed i vincoli previsti dalla normativa specifica in materia ambientale, urbanistica e sanitaria, è fatto divieto di utilizzare il letame:

- nelle superfici non interessate dall'attività agricola; è ammesso l'impiego nelle attività di carattere vivaistico;
- nelle attività boschive (escluso le colture legnose ad alto accrescimento);
- nelle aree di cava ove non ripristinate all'uso agricolo;
- ove non diversamente specificato da altre norme o regolamenti giustificati da particolari condizioni locali, su terreni situati a distanza inferiore a 5 metri dai corsi d'acqua;
- sulle coste dei laghi.

2.15.27 Trasporto di liquami di origine animale.

1. L' esercizio dell' attività per conto terzi di raccolta, trasporto ed utilizzo agronomico di liquame di origine animale, che non rientra nella disciplina del D.P.R. 915/82 e di altre normative regionali, comporta l' utilizzo di mezzi e serbatoi conformi alla legislazione vigente in materia.

Tali attività sono sottoposte al controllo dei competenti Servizi dell'USSL, per quanto attiene ai mezzi, ai serbatoi impiegati ed alla tutela della salute pubblica nelle diverse fasi della raccolta, del trasporto e dello smaltimento.

2. Il titolare dell'attività deve tenere un registro di carico e scarico, vidimato dal comune in cui il titolare trasportatore ha la sede legale, contenente gli estremi relativi alla data, alla provenienza, alla quantità di ogni singolo trasporto, ai terreni luogo di spandimento che devono comunque essere registrati in un PUA o PUAS autorizzato.

TITOLO III

AMBIENTI CONFINATI - IGIENE EDILIZIA

- Cap. 1 - Norme generali (procedure)
- Cap. 2 - Aree edificabili e norme generali per le costruzioni
- Cap. 3 - Misure igieniche e norme generali per i cantieri
- Cap. 4 - Requisiti degli alloggi:
 - a) indici di superficie ed altezze
 - b) illuminazione
 - c) ventilazione e aerazione
 - d) temperatura ed umidità
 - e) isolamento acustico
 - f) rifiuti domestici
 - g) scarichi
 - h) dotazione dei servizi
 - ~~i) requisiti di fruibilità a persone fisicamente impediti~~
- Cap. 5 - Cavedi, cortili, suolo pubblico
- Cap. 6 - Soppalchi, seminterrati, sotterranei, sottotetti, scale
- Cap. 7 - Esercizi di ospitalità e abitazioni collettive
- Cap. 8 - Locali di ritrovo e per pubblici spettacoli
- Cap. 9 - Stabilimenti balneari, alberghi diurni, piscine
- Cap. 10 - Case rurali, pertinenze e stalle
- Cap. 11 - Edifici per attività produttive, depositi
- Cap. 12 - Lavanderie, barbieri, parrucchieri ed attività affini
- Cap. 13 - Autorimesse private e pubbliche
- Cap. 14 - Ambulatori, ospedali e case di cura
- Cap. 15 - Fabbricati per abitazioni temporanee e o provvisorie; complessi ricettivi all'aria aperta

(NOTA LUGLIO 2010 DI ALBERTO:
GLI ALTRI TITOLI DEL R.L.I. SONO
QUELLO TIPO REGIONALI, NON SONO
STATI MODIFICATI.)

Allegato

Capitolo I NORME GENERALI (PROCEDURE)

3.0.0. Campo di applicazione

Le norme del presente titolo non si applicano alle situazioni fisiche esistenti e già autorizzate o comunque conformi alla previgente normativa.

Le norme si applicano, per gli aspetti inerenti l'igiene e la sanità pubblica, a tutti i nuovi interventi soggetti al rilascio di concessione o autorizzazione da parte del Sindaco.

Agli edifici esistenti o comunque autorizzati all'uso, per interventi anche parziali di ristrutturazione, ampliamenti e comunque per tutti gli interventi di cui alle lettere b), c) e d) dell'art. 31 della Legge 5 agosto 1978, n. 457, si applicheranno le norme del presente titolo fermo restando che per esigenze tecniche documentabili saranno ammesse deroghe agli specifici contenuti in materia di igiene della presente normativa purché le soluzioni comportino oggettivi miglioramenti igienico-sanitari.

Restano in ogni caso fatti salvi i vincoli legislativi di natura urbanistica e/o ambientale.

A motivata e documentata richiesta possono adottarsi soluzioni tecniche diverse da quelle previste dalle norme del presente titolo, purché tali soluzioni permettano comunque il raggiungimento dello stesso fine della norma derogata.

Le deroghe, inerenti comunque i soli aspetti igienico-sanitari regolamentati nel presente titolo, vengano concesse dal Sindaco, con l'atto autorizzativo e/o di concessione, su conforme parere espresso dal responsabile del Servizio n. 1.

3.1.1. Richieste di autorizzazione o concessioni edilizie; opere interne art. 26 Legge 47/85

Tutte le richieste di autorizzazione o concessione edilizia devono essere inoltrate al Sindaco complete della documentazione e nel rispetto delle procedure previste dalle vigenti Leggi e dalle norme del regolamento edilizio comunale, in particolare completi di quanto previsto dal D.P.R. 203/88 e successive modifiche ed integrazioni. E' di cura del Sindaco sottoporre agli organi dell'Ente Responsabile dei servizi di zona le pratiche ed acquisire i pareri secondo procedure concordate che tengano conto del rispetto dei termini previsti dalla normativa vigente.

La comunicazione di cui al 3° comma dell'art. 26 della Legge 47/85, qualora comporti deroga, ai sensi del precedente art. 3.0.0., ai requisiti igienico-sanitari di cui al presente titolo, deve essere accompagnata da preventivo visto del Responsabile del Servizio n. 1.

3.1.2. Parere tecnico sulle richieste di autorizzazioni o concessioni

Il Sindaco provvede al rilascio di autorizzazioni o della concessione edilizia, previo parere del Responsabile del Servizio n. 1 e sentita la Commissione Edilizia.

Il parere del Responsabile del Servizio n. 1 costituisce il parere obbligatorio ed autonomo previsto dall'art. 220 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

Limitatamente agli insediamenti produttivi relativi a produzione, lavorazione, trasformazione, conservazione di alimenti di origine animale ed a quelli che comunque raccolgono, lavorano ed utilizzano spogli di animali od avanzi di animali, deve essere preventivamente acquisito il parere dei Responsabili dei Servizi n. 1 e n. 4 nell'ambito delle rispettive competenze.

Ai fini del rispetto dei termini entro i quali dovrà assumere le proprie determinazioni, il Sindaco provvede in tempo utile all'invio della documentazione all'E.R.

3.1.3. Parere sulle richieste di autorizzazioni o concessioni edilizie concernenti ambienti di lavoro

In caso di richiesta concernente insediamenti produttivi o laboratori o ambienti comunque destinati a lavorazione, il parere espresso dal Responsabile del Servizio, dovrà tener conto anche delle osservazioni dell'Unità Operativa tutela della salute nei luoghi di lavoro cui tali progetti devono essere sottoposti per l'esame degli aspetti di competenza.

3.1.4. Documentazione integrativa

Ad ogni richiesta di concessione o autorizzazione corredata della necessaria documentazione va allegata, con riferimento a tutti gli aspetti relativi agli impianti tecnologici non specificatamente indicati in progetto, una dichiarazione impegnativa del titolare con la quale si assume ogni responsabilità in ordine al rispetto di tutte le norme igienico-edilizie di cui al presente titolo.

3.1.5. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro a destinazione generica

Le richieste di concessione o autorizzazione concernenti in tutto o in parte ambienti di lavoro, di norma, quando sia nota soltanto la destinazione generica, oltre alla dichiarazione impegnativa di cui al precedente art. 3.1.4., dovranno altresì contenere l'impegno del titolare al rispetto di tutte le norme e prescrizioni che verranno dettate dagli organi competenti in fase di preventivo rilascio del nulla-osta all'esercizio della specifica attività di cui al successivo art. 3.1.10.

Il richiedente la concessione od autorizzazione può trasferire detto impegno all'effettivo utilizzatore specifico.

3.1.6. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro a destinazione specifica e definita

Le richieste di concessioni o autorizzazioni concernenti in tutto o in parte ambienti di lavoro la cui destinazione sia specifica e definita già all'atto dell'inoltro della richiesta, oltre alla dichiarazione impegnativa di cui al precedente art. 3.1.4.:

A) qualora rientrino nelle attività di cui al D.P.C.M. 10 agosto 1988, n. 377 dovranno essere sottoposti alla procedura di valutazione di impatto ambientale secondo quanto previsto dallo stesso D.P.C.M. 10 agosto 1988, n. 377, e dal D.P.C.M. 27 dicembre 1988.

Nota agli artt. 3.1.5. e 3.1.6.

— per destinazione specifica intendosi precisata l'attività che verrà esercitata;

— per destinazione generica intendosi quando sia definita solo per una delle seguenti categorie: locali di abitazione, locali di servizio, locali accessori all'abitazione, laboratori o comunque locali per attività produttive, depositi, locali per attività commerciali, esercizi di ospitalità, abitazioni collettive, locali per pubblici spettacoli o per attività ricreative.

3.1.7. Licenza d'uso

Ultimati i lavori nessuna nuova costruzione potrà essere occupata parzialmente o totalmente senza licenza d'uso rilasciata dal Sindaco ai sensi dell'art. 221 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

La licenza d'uso è altresì necessaria per gli edifici che siano stati oggetto di interventi di ristrutturazione, di mutamenti della destinazione d'uso tra loro non compatibili, nonché per i fabbricati esistenti lasciati in disuso che risultassero dichiarati antiigienici o inabitabili ai sensi degli artt. 3.1.12 e 3.1.13.

La licenza d'uso è rilasciata dal Sindaco per le destinazioni già previste nell'atto di concessione o autorizzazione, quando, previo parere del Responsabile del Servizio n. 1, per le proprie competenze, risulti che la costruzione sia stata ultimata e non sussistano cause di insalubrità e siano state rispettate le norme del presente regolamento.

Sono fatte salve le competenze edilizie urbanistiche degli uffici comunali.

Detta licenza abilita a tutti gli usi salvo i casi di cui al successivo art. 3.1.9.

Nota:

Per la licenza d'uso intenesi l'autorizzazione di cui all'art. 221 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934 n. 1265 riassuntiva dei termini attualmente in uso: abitabilità, usabilità o altri.

3.1.8. Domanda per licenza d'uso

Le domande intese ad ottenere la licenza d'uso di un edificio devono essere dirette al Sindaco e corredate della seguente documentazione:

- 1) dichiarazione, da parte del direttore dei lavori e dell'esecutore, della conformità delle opere al progetto esecutivo e alle sue eventuali varianti;
- 2) progetto esecutivo dettagliato degli impianti o certificazioni rilasciate dagli esecutori delle opere in merito alla rispondenza alla normativa vigente circa l'esecuzione degli impianti tecnologici trattati nel presente titolo ivi compreso gli impianti elettrici che devono essere rispondenti alla Legge 185/86;
- 3) nulla osta e certificazione dei collaudi richiesti dalla normativa vigente per la prevenzione degli incendi, per le strutture in conglomerato cementizio o metalliche, per gli ascensori e gli impianti di sollevamento, per gli impianti termici di uso civile, per il rispetto delle norme antisismiche, delle norme per il contenimento energetico e quant'altro previsto;
- 4) certificazioni relative ai requisiti tecnico-funzionali previste dal presente Regolamento che dovranno essere sottoscritte dal costruttore e dal Direttore dei lavori e, se del caso, a richiesta del Responsabile del Servizio n. 1, eseguiti da enti o professionisti abilitati.

Sulle domande il Sindaco esprimerà le proprie determinazioni entro 90 giorni dalla presentazione della domanda stessa corredata dalla documentazione di cui sopra ed allo scopo anche del rispetto di tale scadenza provvederà in tempo utile all'invio della documentazione all'E.R. per l'istruttoria ed il parere di competenza.

Sulla base della richiesta avanzata dall'interessato al fine di ottenere la licenza d'uso, il Sindaco ha facoltà di consentire l'allestimento anteriormente al rilascio di

detta licenza d'uso, a condizione che, nei 60 giorni successivi dalla comunicazione dell'avvenuto allestimento, provveda al rilascio della certificazione di cui all'art. 221 del T.U.L.L.S.S. previo ispezione e conseguente parere del Servizio n. 1 della U.S.S.L.

3.1.9. Nulla osta per l'esercizio di attività lavorative e depositi

Chiunque intenda adibire od usare costruzioni o parti di esse nel territorio del Comune per iniziare, modificare o ampliare una qualsiasi attività lavorativa o istituire un deposito di materiali, anche all'aperto, deve ottenere, oltre la licenza d'uso dell'immobile, anche nulla osta del Sindaco inoltrando apposita domanda e comunicazione preventiva di cui al successivo art. 3.1.10.

Nessuna attività può essere iniziata se non previo acquisizione del nulla-osta all'esercizio.

La domanda, con relativa documentazione di cui al successivo art. 3.1.10, vale ad ottemperare gli obblighi dell'art. 216 del T.U.L.L.S.S. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e dell'art. 48 del D.P.R. 303/56 per le opere costruite o rese usabili con destinazione d'uso generica.

In tal caso la richiesta di nulla-osta può essere presentata contestualmente alla richiesta di concessione. Fermo restando che il rilascio del nulla-osta da parte del Sindaco avverrà soltanto previa comunicazione preventiva da presentare a cura dell'interessato prima dell'inizio dell'attività allegando, a completamento, la documentazione non già prodotta, sulla richiesta di nulla-osta il Servizio esprime il parere di competenza al Sindaco.

Il rilascio del nulla-osta da parte del Sindaco deve essere condizionato alla esecuzione degli adempimenti prescritti contenuti nel parere emesso dal Servizio n. 1.

Il nulla-osta rilasciato dal Sindaco è inteso come atto che attesta l'idoneità e la corrispondenza alla documentazione prodotta e alle norme vigenti in materia di conformità urbanistica, igiene edilizia, igiene ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro.

3.1.10. Domanda per il rilascio del nulla-osta all'esercizio dell'attività

La richiesta di nulla-osta di cui al precedente art. 3.1.9., va indirizzata al Sindaco completa della documentazione seguente (per gli atti e documenti già presentati è sufficiente il richiamo agli stessi solo se non variati):

- 1) copia della licenza d'uso (che sostituisce i successivi punti 2 e 4) qualora rilasciata;
- 2) copia della concessione edilizia rilasciata dal Sindaco, copia del progetto edilizio approvato;
- 3) copia del progetto di fognatura interna, con elaborato distinto. Devono essere correttamente indicate le reti (distinte per acque neri civili, acque di processo e meteoriche) con relativi terminali e recapiti (eventuale trattamento);
- 4) dichiarazione, da parte del direttore lavori e dell'esecutore, della conformità delle opere al progetto esecutivo e alle sue eventuali varianti;
- 5) progetto esecutivo dettagliato degli impianti o certificazioni rilasciate dagli esecutori delle opere in merito alla rispondenza alla normativa vigente circa l'esecuzione degli impianti tecnologici trattati nel presente Titolo, ivi compreso gli impianti elettrici che devono essere rispondenti alla Legge 185/86;
- 6) nulla-osta e certificazioni dei collaudi richiesti dalla normativa vigente per la prevenzione degli incendi,

per le strutture in conglomerato cementizio o metalliche per gli ascensori e gli impianti di sollevamento, per gli impianti termici di uso civile, per il rispetto delle norme antisismiche, delle norme per il contenimento energetico e quant'altro previsto;

7) certificazioni relative ai requisiti tecnico-funzionali previsti dal presente regolamento che dovranno essere sottoscritte dal costruttore e dal direttore dei lavori e se del caso, a richiesta del responsabile del servizio n. 1 eseguiti da enti o professionisti abilitati;

8) domanda di autorizzazione o copia di autorizzazione allo scarico di acque reflue;

9) copia di autorizzazione ex D.P.R. 203/88 per le attività soggette;

10) copia della domanda o dell'autorizzazione ex art. 13 Legge 615/66 2 art. 12 L.R. 64/81;

11) copia della denuncia, scheda descrittiva e registro carico-scarico per i rifiuti speciali e tossici e nocivi;

12) copia delle richieste al Ministero o alla Regione per le attività soggette al D.P.R. 175/88;

13) altre autorizzazioni se ed in quanto dovute;

14) per le attività soggette: dichiarazione di compatibilità ambientale come da precedente articolo o esito della procedura di via a seconda dei casi;

15) per tutte le altre attività non comprese nel precedente punto 14) una relazione tecnica secondo schema proposto dal Servizio n. 1.

Per i casi di cui ai commi 4 e 5 del precedente art. 3.1.9. gli interessati prima dell'inizio dell'attività devono darne comunicazione al Sindaco completando la documentazione prevista dal presente articolo e non già prodotta per ottenere, previo accertamento, il nulla-osta previsto e necessario per iniziare l'attività.

3.1.11. Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni

È fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni di abitabilità prescritte dalle Leggi e dai regolamenti comunali di edilizia e di igiene. Quando tali condizioni vengono a mancare, i proprietari devono provvedere alle opportune riparazioni e adeguamenti previo rilascio, se necessario, di autorizzazione e concessione edilizia.

~~Il Sindaco può far eseguire in ogni momento~~ ^{CHIEDERE AL RESPONSABILE DEL SERVIZIO N. 1 DI} ispezioni dal personale tecnico dell'U.S.S.L. per accertare le condizioni igieniche delle costruzioni.

In caso di inosservanza di quanto prescritto al primo comma, il Sindaco può ordinare i lavori di risanamento necessari ovvero dichiarare inabitabile una casa o parte di essa su proposta del Responsabile del Servizio n. 1.

3.1.12. Dichiarazione di alloggio antigi igienico

L'alloggio è da ritenersi antigi igienico quando presenti uno o più dei seguenti requisiti:

- 1) privo di servizi igienici propri e incorporati nell'alloggio;
- 2) tracce di umidità permanente dovuta a capillarità condensa o idroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione;
- 3) inadeguati dispositivi per il riscaldamento;
- 4) i locali di abitazione di cui all'art. 3.4.3. lettere a) e b) e ove previsto le stanze da bagno, presentino requisiti di aerilluminazione naturale inferiori del 30% massimo di quelli previsti agli artt. 3.4.11. e seguenti; ^{INTEGRATO DA AERAZIONE ARTIFICIALE} ~~ovvero~~
- 5) i locali di abitazione di cui alla lettera a) dell'art. 3.4.3. presentino indici di superficie e di altezza compresi tra il 90% e il 100% di quelli previsti agli artt. 3.4.4. 3.4.7 e 3.4.8.

La dichiarazione di alloggio antigi igienico viene certifi

cata dal Responsabile del Servizio n. 1, previo accertamento tecnico.

Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti al sovraffollamento.

Un alloggio dichiarato antigienico, una volta libero, non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio dell'U.S.S.L. abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigienicità.

3.1.13. Dichiarazione di alloggio inabitabile

Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta del Responsabile del Servizio n. 1, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi d'igiene.

I motivi che determinano la situazione di inabitabilità sono:

- 1) le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolunità degli occupanti;
- 2) alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
- 3) mancanza di ogni sistema di riscaldamento;
- 4) requisiti di superficie e di altezza inferiori al 90% di quelli previsti agli artt. 3.4.4., 3.4.7. e 3.4.8.;
- 5) la presenza di requisiti di aeroilluminazione inferiori del 70% di quelli previsti agli artt. 3.4.11. e seguenti;
- 6) la mancata disponibilità di servizi igienici;
- 7) la mancata disponibilità di acqua potabile;
- 8) la mancata disponibilità di servizio cucina.

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

3.1.14. Concorso per la formazione di strumenti urbanistici

Gli strumenti urbanistici generali adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia agli E.R. territorialmente competenti, in via preliminare alla pubblicazione degli stessi all'albo pretorio municipale.

Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione delle osservazioni, gli E.R., acquisito il parere del Responsabile del Servizio n. 1, possono far pervenire al Comune interessato le loro valutazioni intese ad una migliore definizione dell'uso del suolo e ad una più corretta allocazione degli insediamenti produttivi a livello igienico ambientale.

Il Comune, ricevute le eventuali valutazioni di cui al precedente comma, è tenuto a pronunciarsi sulle stesse con deliberazione motivata.

Per gli strumenti attuativi dei piani generali il Comune acquisirà il parere tecnico del Responsabile del Servizio n. 1 che lo esprimerà entro 60 giorni dal ricevimento della richiesta.

Fermo restando l'obbligo di cui ai precedenti commi si rende indispensabile che i competenti Servizi e uffici dell'U.S.S.L. siano direttamente partecipi a tutta la fase istruttoria e di predisposizione della proposta.

Capitolo 2

AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

3.2.1. Salubrità dei terreni edificabili

È vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano serviti come deposito di immondizie, letame o altro materiale insalubre che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente. Ai sensi dell'art. 98 del D.P.R. 803/75 è altresì vietato, a scopo edificabile, l'uso del terreno già adibito a cimitero per almeno 15 anni dall'ultima inumazione. OVVERO 5 ANNI DALL'ULTIMA INUMAZIONE

Il giudizio di risanamento è dato dal Responsabile del Servizio n. 1 entro 60 giorni dalla richiesta. Il silenzio equivale ad assenso. Se il terreno oggetto di edificazione è umido e/o soggetto alle infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire che l'umidità si trasmetta dalle fondazioni alla muratura e/o strutture sovrastanti.

In ogni caso devono essere adottati accorgimenti tali da impedire la risalita dell'umidità per capillarità, inoltre i muri dei sotterranei devono essere difesi dal terreno circostante a mezzo di materiali impermeabili o di adeguata intercapedine.

3.2.2. Protezione dall'umidità

Se su un terreno da coprire con nuove costruzioni, scorrono corsi d'acqua o vi siano invasi naturali, devono essere previste opere atte a proteggere le fondazioni o altre parti della casa o adottare altri accorgimenti costruttivi mediante i quali è possibile raggiungere il risultato di proteggere i muri e le fondazioni dall'umidità e dagli allagamenti.

Il terreno per essere fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche ovvero di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

3.2.3. Sistemazione dell'area

Prima del rilascio della licenza d'uso tutta l'area di pertinenza del fabbricato, ultimati i lavori, dovrà risultare sgombra da ogni materiale di risulta e dalle attrezzature di cantiere; dovrà inoltre essere sistemata secondo quanto previsto in progetto.

L'area dovrà essere opportunamente delimitata.

3.2.4. Divieto al riuso di materiali

Nelle costruzioni è vietato il reimpiego di materiali deteriorati, inquinati, malsani o comunque non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

È altresì vietato per le colmate, l'uso di terra o di altri materiali di risulta che siano inquinati.

3.2.5. Intercapedini e vespai

I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati al terreno, costruendo, ove occorra, intercapedini munite di condutture o cunette per lo scolo delle acque filtranti.

Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di locali cantinati o sotterranei, l'edificio deve essere protetto dall'umidità mediante idoneo vespajo con superfici di aerazione libera non inferiore a 1/100 della superficie del vespajo stesso, uniformemente distribuite in modo che si realizzi la circolazione dell'aria.

Per i locali destinati ad abitazione e di non diretto accesso da spazi pubblici, il piano del pavimento soprastante deve essere ad una quota maggiore di cm 15, minimo, dal punto più elevato della superficie dello spazio esterno adiacente e comunque dalla superficie del marciapiede esistente. ^{NEI PERIMETRI DEI CENTRI ABITATI E 30 cm. NELLE ZONE RURALI}

3.2.6. Muri perimetrali

I muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti atmosferici ovvero per ottenere un adeguato abbattimento acustico così come previsto all'art. 3.4.51 del presente Titolo.

Le pareti perimetrali degli edifici devono essere impermeabili alle acque meteoriche, sufficientemente impermeabili all'aria, intrinsecamente asciutte.

Gli elementi costitutivi degli edifici devono poter evacuare le acque di edificazione e le eventuali acque di condensa e permanere asciutti. *

3.2.7. Parapetti

Le finestre devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm 90 per i primi due piani fuori terra e di cm 100 per tutti gli altri piani.

I balconi e le terrazze devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm 100 per i primi due piani fuori terra e cm 110 per tutti gli altri piani.

In ogni caso i parapetti, fermo restando che devono garantire sufficiente resistenza agli urti, devono essere realizzati con aperture che non abbiano larghezza libera superiore a cm 11 e in modo da non favorire l'arrampicamento.

3.2.8. Gronde e pluviali

Tutte le coperture dei fabbricati devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso spazi privati o cortili e altri spazi anche coperti, di canali di raccolta sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque meteoriche ai tubi di scarico. I condotti delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente e da applicarsi, preferibilmente, ai muri perimetrali.

Nel caso di condotte di scarico interno, queste devono essere facilmente riparabili.

Le tubazioni non devono avere né apertura né interruzioni di sorta nel loro percorso.

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

Le condotte pluviali devono essere convogliate in idonei recapiti.

È fatto divieto di immettere nei condotti delle grondaie qualunque altro tipo di scarico.

3.2.9. Misure contro la penetrazione dei volatili e di animali in genere

Nella realizzazione degli edifici devono essere adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei volatili e degli animali in genere.

Nei sottotetti vanno rese impenetrabili con griglie o reti le finestre e tutte le aperture di aerazione.

Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione tutte le aperture in genere.

Nel caso di solai o vespai con intercapedine ventilata i fori di aerazione devono essere sbarrati con reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo.

Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con aerazione forzata, le aperture devono essere munite di reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo.

All'interno degli edifici tutte le condutture di scarichi uscenti dai muri non devono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.

Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature e locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.

I cavi elettrici, telefonici, per TV, per illuminazione pubblica devono essere posti, di norma, in canalizzazioni protette.

* TUTTE LE PARETI INTERNE DEVONO ESSERE A MURATURA DI ADEGUATO SPESSORE - OGNI EDIFICIO DEVE AVERE UN MARCIAPIEDE PERIMETRATO COSTITUITO DA MATERIALE RESISTENTE ED IMPERMEABILE DI LARGHEZZA NON INFERIORE A cm. 90 E POSTO A QUOTA NON INFERIORE A cm. 15 DEL PIANO DEL PAVIMENTO

Capitolo 3
**MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI
PER I CANTIERI**

nei capitoli «Abitazioni collettive» e «Fabbricati per abitazioni temporanei e/o provvisori».

3.3.1. Sicurezza nel cantiere

In ogni lavoro di costruzione, demolizione o altro (ri-facimenti, tinteggiature, ecc.) devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni allo scopo di garantire la sicurezza e la incolumità dei lavoratori e di tutti i cittadini.

Per quanto concerne le norme particolari per i cantieri in materia di prevenzione degli infortuni, di sicurezza, responsabilità ecc., si fa riferimento alla legislazione in materia.

3.3.2. Recinzioni

I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni con materiali idonei ed aventi una altezza non inferiore a m 2,00.

I restauri esterni, di qualsiasi genere, ai fabbricati esistenti su aree pubbliche od aperte al pubblico possono effettuarsi solo previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi o con analoghe misure protettive idonee ad assicurare l'incolumità e la tutela della salute della popolazione. Le norme del presente articolo non si applicano in caso di lavori estemporanei di breve durata, inferiori alla settimana, purché vengano adeguatamente vigilati e/o segnalati e siano messe in atto idonee misure protettive per evitare ogni possibile inconveniente.

3.3.3. Demolizioni: difesa dalla polvere

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte al punto precedente, si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti e comunque previa bagnatura allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri. In tutti i cantieri ove si proceda alla demolizione a mezzo di palle o altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, su indicazione del Responsabile del Servizio n. 1, oltre alla bagnatura, occorrerà adottare speciali accorgimenti, allo scopo di evitare l'eccessiva polverosità e rumorosità.

3.3.4. Sistemazione aree abbandonate

Le opere di demolizione di fabbricati o di parti di essi, di sistemazione di aree abbandonate o altro che possono determinare grave situazione igienico-sanitaria, ove occorrente, devono essere precedute da adeguati interventi di derattizzazione.

3.3.5. Allontanamento materiali di risulta

Per ogni intervento di demolizione o scavo, o altro che comporti l'allontanamento di materiali di risulta, il titolare dell'opera, dovrà nella richiesta di autorizzazione specificare il recapito dello stesso materiale.

3.3.6. Rinvenimento di resti umani

In ogni cantiere, nel caso di rinvenimento di parti di cadavere o anche di resti mortali o di ossa umane, chi ne faccia la scoperta deve, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 21 ottobre 1975, n. 803, informare immediatamente il Sindaco il quale ne dà subito comunicazione all'autorità giudiziaria e a quella di pubblica sicurezza e dispone i necessari accertamenti per il rilascio nel nulla osta per la sepoltura.

3.3.7. Cantieri a lunga permanenza

Tutti i cantieri a lunga permanenza devono essere provvisti di idonei servizi igienici ed adeguate forniture di acqua potabile.

Nel caso dovesse essere prevista la realizzazione di alloggi temporanei per le maestranze o personale di custodia, oltre all'adeguata dotazione dei servizi dovranno essere assicurati gli indici minimi di abitabilità previsti

Capitolo 4
REQUISITI DEGLI ALLOGGI

3.4.1. Principi generali

Ogni alloggio deve essere idoneo ed assicurare lo svolgimento delle attività proprie del nucleo familiare e i locali in cui esse si effettuano devono essere raggiungibili internamente all'alloggio o per lo meno attraverso passaggi coperti e protetti anche lateralmente.

Deve essere prevista la possibilità di isolare convenientemente le aree destinate ai servizi igienico-sanitari e anche le aree destinate al dormire, se l'alloggio prevede più di un letto, mentre tutte le altre aree, e in particolare quelle destinate a cucina, devono essere dotate di accorgimenti atti a garantire lo smaltimento dei sottoprodotti e dei reflui delle attività che vi si svolgono.

3.4.2. Estensione campo di applicazione.

I requisiti di cui al presente capitolo relativi agli spazi di abitazione, salvo diverse specifiche regolamentazioni, si applicano anche per negozi, studi professionali, uffici in genere, laboratori a conduzione dei soli titolari.

3.4.3. Tipologia dei locali

In base alla previsione di una permanenza di tipo continuativo o limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni, in ogni alloggio si distinguono:

a) spazi di abitazione (locali di abitazione): camere da letto, sale soggiorno, cucine e sale da pranzo;

b) spazi accessori (locali integrativi): studio, sala da gioco, sala di lettura e assimilabili (sottotetti accessibili, verande, tavernette, ecc.);

c) spazi di servizio (locali di servizio): bagni, posto di cottura, lavanderia, corridoi ripostigli, spogliatoi, guardaroba, ecc.

A) INDICE DI SUPERFICI ED ALTEZZE

3.4.4. Superfici minime

L'alloggio può essere a pianta fissa o a pianta libera a secondo che il richiedente intenda o meno separare in modo fisso gli spazi.

Ogni alloggio a pianta libera deve avere una superficie minima netta di abitazione di mq 25 per la prima persona e mq 10 per ogni successiva persona.

NEL CORSO DI SUDDIVISIONE DEGLI SPAZI
CON TRAMEZZATURE DOVRA' ESSERE PREVISTO
ALMENO 1 CAMERA DA LETTO DI
SUPERFICIE NON INFERIORE A MQ. 14-
D.M. DEL 1975

3.4.5. Volumi minimi ammissibili per i singoli locali

Qualora lo spazio definito sia destinato a camera da letto dovrà assicurare almeno mc 24 se destinato ad una sola persona ed almeno 35 mc se per due persone.

3.4.6. Altezze minime

Fermo restando gli indici minimi e massimi di cui ai successivi Comuni, ai fini del presente articolo l'altezza è definita quale rapporto tra i volumi e la superficie del singolo spazio.

L'altezza netta media interna degli spazi di abitazioni di cui alla lettera a) del precedente art. 3.4.2. non deve essere inferiore a m 2,70.

In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a m. 2.10.2.00 (1 80)?

Per gli spazi accessori e di servizio di cui alle lettere b) e c) dell'art. 3.4.2. l'altezza netta media interna non deve essere inferiore a m 2,40, ulteriormente riducibile a m 2,10 per i corridoi e i luoghi di passaggio in genere, compreso i ripostigli.

In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a m 1,80.

Gli eventuali spazi di altezza inferiore ai minimi devono in relazione all'uso del locale essere chiusi mediante opere murarie o arredi fissi e ne potrà essere considerato l'uso esclusivamente come ripostiglio, guardaroba, spogliatoio, deposito.

B) ILLUMINAZIONE

3.4.7. Soleggiamento

Al fine di assicurare un adeguato soleggiamento gli alloggi ad un solo affaccio non devono essere orientati verso Nord. E pertanto vietata la realizzazione di alloggi con tale affaccio in cui l'angolo formato tra la linea di affaccio e la direttrice est-ovest sia inferiore a 30°.

3.4.8. Aeroilluminazione naturale

Tutti gli spazi degli alloggi di cui all'art. 3.4.2 lettera a) e b) devono avere una adeguata superficie finestrata ed apribile atta ad assicurare l'illuminazione e l'aerazione naturale.

Possono usufruire di aeroilluminazione ^{ANCHE} solo artificiale: NELLA MISURA RITENUTA IDONEA DAL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

a) i locali destinati ad uffici, la cui estensione non consente una adeguata illuminazione naturale dei piani di utilizzazione;

b) i locali aperti al pubblico destinati ad attività com-

merciali, culturali e ricreative nonché i pubblici esercizi;

c) i locali destinati ad attività che richiedono particolari condizioni di illuminazione;

d) i locali destinati a servizi igienici nel rispetto di quanto previsto all'art. 3.4.22, gli spogliatoi e i ripostigli;

e) i locali non destinati alla permanenza di persone;

f) gli spazi destinati al disimpegno e alla circolazione orizzontale e verticale.

In tal caso gli spazi di cui alle lettere a), b), c), e), f), devono rispettare i requisiti di condizionamento ambientale di cui agli artt. 3.4.47 e 3.4.48.

3.4.9. Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta NEI VANI ABITABILI E ACCESSORI

La superficie finestrata, dovrà assicurare in ogni caso un fattore medio di luce diurna non inferiore al ~~0,018~~ ^{2%} misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale ad un'altezza di m 0,90 dal pavimento.

Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora la superficie finestrata verticale utile non sia inferiore al 12,5% (1/8) della superficie del pavimento dello spazio abitativo utile. ~~Tale superficie, in relazione a particolari condizioni climatiche, può essere ridotta a non meno di 1/10.~~

Tale norma vale solo per i locali la cui profondità non superi di 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra misurata dal pavimento e quando non esistano ostacoli, come precisato nei successivi artt. 3.4.13. e 3.4.15.

3.4.10. Superficie illuminante utile ^{IN RELAZIONE A PARTICOLARI CONDIZIONI CLIMATICHE, PUÒ ESSERE RIDOTTA A NON MENO DI 1/10}

Per superficie illuminante utile, che deve essere riportata in tabella sul progetto, si intende la superficie totale dell'apertura finestrata

QUALORA TALE APERTURA FINESTRATA FOSSE COPERTA DA SPORGENZE, OGGETTI, VELETTE (BALCONI, APERTURE PORTILI ECC.) SUPERIORI A cm. 120, IL RAPPORTO AEROILLUMINANTE ANDRÀ AUMENTATO A $1/6 = 0,165$

3.4.11. Obbligo del progettista

È richiesta in sede di progettazione di organismi abitativi la definizione della porzione di pavimento illuminata naturalmente senza che sia specificato l'assetto definitivo dei locali.

La superficie dell'alloggio che non risultasse regolarmente illuminata non può essere computata ai fini della definizione della superficie minima abitabile, come prevista all'art. 3.4.4.

3.4.12. Calcolo della superficie illuminante per i locali di profondità maggiore di 2,5 volte l'altezza delle finestre

Per gli spazi di cui all'art. 3.4.11, ultimo comma, potrà essere ammessa una profondità maggiore a condizione che sia incrementata proporzionalmente la superficie utile finestrata fino a raggiungere il ~~25%~~ ^{1/6} di quella del

pavimento per una profondità massima di 3,5 volte l'altezza del voltino dal pavimento.

3.4.13. Requisiti delle finestre

Le superfici finestrate o comunque trasparenti delle pareti perimetrali o delle coperture devono poter consentire idonee condizioni di riservatezza per gli occupanti.

Al fine del proseguimento dei requisiti di temperatura, condizionamento e isolamento acustico, i serramenti devono essere dotati di doppia vetratura o di altri accorgimenti, che consentano il raggiungimento di uguali risultati.

Resta inteso che tutte le superfici finestrate devono essere comunque accessibili, alle pulizie, anche per la parte esterna.

3.4.14. Illuminazione artificiale

Ogni spazio di abitazione, di servizio o accessorio deve essere munito di impianto elettrico stabile atto ad assicurare l'illuminazione artificiale tale da garantire un normale comfort visivo per le operazioni che vi si svolgono.

3.4.15. Illuminazione notturna esterna

Gli accessi, le rampe esterne, gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporizzato.

I numeri civici devono essere posti in posizione ben visibile sia di giorno che di notte.

C) VENTILAZIONE E AERAZIONE

3.4.16. Dichiarazione di responsabilità

Così come previsto all'art. 3.1.8., il proprietario, all'atto della domanda di licenza d'uso e comunque all'atto della richiesta del nulla-osta per l'esercizio dell'attività, presenta la certificazione rilasciata dagli esecutori attestanti il rispetto di tutte le norme di buona tecnica, legislative e regolamentari in materia di ventilazione e aerazione dei locali.

3.4.17. Normativa integrativa

Oltre le norme generali UNI - CIG di cui alla Legge 6 dicembre 1971 n. 1083 e DD.MM. del 7 giugno 1973 e 20 dicembre 1985 come modificati ed integrati in particolare si dovrà assicurare anche il rispetto delle successive norme del presente capitolo che sottolineano ed integrano gli aspetti più rilevanti, sotto il profilo igienico-sanitario, della normativa vigente e che comunque dovranno essere osservate in caso di nuove costruzioni e dell'uso di combustibili non gassosi.

3.4.18. Superficie apribile e ricambi minimi d'aria

Gli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo, prodotti dalle persone e da eventuali processi di combustione non possono costituire rischio per il benessere e la salute delle persone ovvero per la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.

Si ritiene che tali condizioni siano in ogni caso assicurate quando sia previsto per ogni alloggio il doppio riscontro d'aria e siano assicurate le superfici finestrate apribili nella misura non inferiore a $\frac{1}{10}$ del pavimento.

3.4.19. Stanze da bagno e W.C.: superficie apribile minima per il ricambio d'aria, ventilazione forzata

Ogni alloggio deve avere almeno una stanza da bagno dove essere forata la finestra apribile all'esterno, della misura non inferiore a mq 0,50 per il ricambio dell'aria.

Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automa-

tico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.

3.4.20. Corridoi, disimpegni, ecc.: superficie minima apribile per il ricambio d'aria, ventilazione forzata

Nei corridoi e nei disimpegni, che abbiano lunghezza superiore a m 10 o superficie non inferiore a mq 20, non aperti su spazi di abitazione primaria, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte), deve essere assicurata una adeguata ventilazione forzata che assicuri il ricambio e la presenza dell'aria almeno per il periodo di uso.

Negli altri casi gli spazi di servizio ove sia prevista permanenza anche saltuaria di persone dovranno essere serviti da idonea canna di ventilazione atta ad assicurare il ricambio d'aria necessario in relazione all'uso cui lo spazio è destinato.

3.4.21. Definizione di canne di ventilazione

Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e l'estrazione di aria negli ambienti. Dette canne possono funzionare in aspirazione forzata ovvero in aspirazione naturale.

3.4.22. Installazione di apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali

Nei locali degli alloggi ove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi, ecc., deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione. L'afflusso di aria dovrà avvenire mediante aperture sull'esterno con sezione libera totale di almeno 6 cm² per ogni 1.000 Kcal/h con un minimo di 100 cm².

3.4.23. Divieti di installazione apparecchi a gas

Nelle stanze da bagno e in ogni altro locale ove non vi sia aerazione naturale continua è proibita l'installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera.

3.4.24. Definizione di canna fumarie

Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da focolari.

3.4.25. Definizione di canna di esalazione

Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumi.

Le canne di esalazione sono per requisiti costruttivi, per il calcolo delle sezioni, nella tipologia costruttiva e nella messa in opera assimilabili alle canne fumarie.

3.4.26. Allontanamento dei prodotti della combustione

Tutti i focolari siano essi alimentati con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere collegati a canne fumarie sfocianti oltre il tetto con apposito fumaio.

3.4.27. Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura

Gli odori, vapori o fumi prodotti da apparecchi di cottura, devono essere captati ed allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione.

Sono vietati altri accorgimenti tecnici (autofiltranti ecc.) che non prevedono l'allontanamento all'esterno di tali prodotti.

3.4.28. Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe

I collegamenti alle canne fumarie degli apparecchi a combustione o delle cappe devono rispondere ai seguenti requisiti:

- avere per tutta la lunghezza una sezione non mino-

re di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;

- avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore di 3 volte il diametro della bocca d'ingresso;

- avere per tutto il percorso un andamento ascendente con pendenza minima del 2%;

- non avere cambiamenti di direzione con angoli adeguati;

- essere facilmente montabili;

- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

3.4.29. Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti

È vietato l'utilizzo di aspiratori meccanici quando nel locale siano installati più apparecchi a combustione o vi siano aperture di condotti secondari di canne collettive non sigillate.

È vietata l'installazione di aspiratori meccanici nei condotti secondari delle canne collettive.

L'eventuale utilizzo di aspiratori meccanici verso l'esterno (ventola) può essere consentito solo quando vi sia la comprovata impossibilità di installare una idonea cappa collegata ad una canna di esalazione.

3.4.30. Limitazione del tiraggio

È proibito collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi a combustione situati nei locali soggiorno o da letto a meno della messa in opera di dispositivi automatici di autoregolazione approvati da istituti pubblici e/o di altri enti o professionisti di riconosciuta competenza.

Saranno ritenute accettabili altre soluzioni tecniche che soddisfino, in modo analogo alle soluzioni precedentemente indicate, il requisito di limitare all'origine gli inconvenienti igienico-sanitari dovuti alla diffusione di vapori, esalazioni, odori.

3.4.31. Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento

Il dimensionamento (diametro o sezioni interne) delle canne fumarie o di esalazione è calcolato tenendo conto della loro altezza e delle portate termiche complessive massime collegate.

Nel caso di apparecchi alimentati a gas, la sezione o diametro interno è indicata nella tabella seguente:

Dimensioni canne fumarie

Altezza in metri delle canne fumarie (collegamenti esclusi)			Canne cilindriche		Canne rettangolari o quadrate
$h < 10$	$10 \leq h \leq 20$	$h < 20$	Diametro interno cm	Sezione interna cm ²	Sezione interna cm ²
Portate termiche Kcal/h					
fino a 25.000	fino a 25.000	fino a 25.000	10,0	79	87
fino a 30.000	fino a 30.000	fino a 40.000	11,0	95	105
fino a 40.000	fino a 40.000	fino a 60.000	12,5	123	125
fino a 50.000	fino a 60.000	fino a 80.000	14,0	154	169
fino a 60.000	fino a 80.000	fino a 105.000	15,0	189	208
fino a 70.000	fino a 105.000	fino a 125.000	17,0	226	249
fino a 80.000	fino a 125.000	fino a 155.000	18,0	255	280
fino a 100.000	fino a 155.000	fino a 180.000	20,0	314	345
fino a 120.000	fino a 180.000	fino a 213.000	22,0	380	418
fino a 140.000	fino a 200.000	fino a 259.000	24,0	452	497

Altezza in metri delle canne fumarie (collegamenti esclusi)			Canne cilindriche		Canne rettangolari o quadrate
$h < 10$	$10 \leq h \leq 20$	$h > 20$	Diametro interno cm	Sezione interna cm ²	Sezione interna cm ²
Portate termiche Kcal/h					
fino a 160.000	fino a 240.000	fino a 300.000	26,0	531	584

Per portate termiche maggiori si deve adottare una sezione circolare di:

3,5 cm² ogni 1.000 Kcal/h per altezze h minori di 10 m;
2,5 cm² ogni 1.000 Kcal/h per altezze h minori di 10 e 20 m;
2,0 cm² ogni 1.000 Kcal/h per altezze h minori di 20 m.

3.4.32. Caratteristiche delle canne

Le canne devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica di buona conducibilità termica e coibentata all'esterno.

Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da renderne facile la periodica pulizia; le canne fumarie, a questo scopo devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione.

3.4.33. Messa in opera delle canne fumarie

Le canne fumarie devono essere collocate entro altri condotti di materiale analogo o anche di cemento con intercapedine in comunicazione con l'aria esterna solo nella parte superiore per evitare il raffreddamento della canna stessa.

3.4.34. Canne fumarie singole: caratteristiche

Le canne fumarie singole devono ricevere lo scarico da un solo apparecchio di utilizzazione. La tubazione di collegamento non deve sporgere all'interno della canna fumaria onde evitare l'ostruzione anche parziale della stessa, ma arrestarsi prima della faccia interna di questa. L'immissione deve avvenire ad una altezza di almeno 50 cm dalla base della canna.

3.4.35. Canne fumarie collettive: caratteristiche

Le canne fumarie collettive, a meno che non siano servite da impianto di aspirazione meccanica a funzionamento continuo alla sommità, possono ricevere solo scarichi simili:

- o solo prodotti combusti provenienti da impianti per riscaldamento alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo prodotti combusti provenienti da impianti per scaldare acqua alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura.

Le canne fumarie collettive sono costituite da un condotto principale nel quale immettono condotti secondari di altezza uguale ad un piano con angolo di immissione non minore di 145°. Nel caso di utenze all'ultimo piano queste vengono convogliate direttamente nell'orifizio del camino.

Ogni condotto secondario deve ricevere lo scarico di un solo apparecchio di utilizzazione.

Le canne fumarie collettive possono servire al massimo nove piani. Se lo stabile ha più di nove piani, la canna fumaria collettiva che serve i primi otto piani, deve proseguire fino al relativo comignolo senza ricevere altri scarichi di apparecchi situati ai piani superiori; questi devono essere serviti da una seconda canna collettiva che partirà dal nono piano e che dovrà immettere in un secondo comignolo.

LE DIFFERENZE DI T° ALL'INTERNO DI CIASCUN LOCALE A MINIMO DALLE APERTURE E DALLA FONTE DI CALORE NON DEVE ESSERE +1,5°C DALLA T° MEDIA MISURATA ALLA STESSA ALTEZZA
* LA TEMPERATURA ASSICURATA UNO SPESSORE NON INFERIORE A 100/200 SE I MURI PERIMETRALI SONO REALIZZATI CON MATERIALI PER TENDENZA A TENERE LA TEMPERATURA INTERNA

3.4.36. Comignoli: tipi

I comignoli devono essere del tipo aspiratore statico ed aperti sui 4 lati.

3.4.37. Comignoli: altezze ed ubicazioni

Le bocche delle canne fumarie devono risultare più alte di cm 40 rispetto alla falda nel caso di tetti chiusi; negli altri casi e comunque quando vi siano altri ostacoli o altre strutture distanti meno di 2 m, le bocche delle canne fumarie devono risultare più alte di 40 cm del colmo del tetto.

In ogni caso restano fatte salve le disposizioni di cui al punto 6.15. dell'art. 6 del D.P.R. 1391 del 22 dicembre 1970 per gli impianti termici.

D) TEMPERATURA E UMIDITÀ

3.4.38. Spessore dei muri esterni

Fatto salvo quanto previsto dalla Legge 373/76, i muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato, in relazione ai materiali di costruzione impiegati, per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti meteorici.

Tale condizione si ritiene osservata quando il coefficiente di trasmissione termica globale è uguale o inferiore a 1 Kcal/h/m²/C°: condizioni idoneamente certificate. *

Nel caso di pareti perimetrali realizzate in materiale vetroso (tipo continuo in vetro), o in metallo, o in altro materiale assimilabile, il coefficiente di trasmissione termica globale non deve essere superiore a 2 Kcal/h/m²/C°.

Nella situazione sopra descritta restano escluse da tale calcolo di coefficiente le superfici finestrate di proporzioni regolamentari riferite ad un ottavo della superficie del pavimento.

3.4.39. Impianto di riscaldamento

Gli spazi adibiti ad abitazione e quelli accessori devono essere serviti da idonei impianti di riscaldamento del tipo centralizzato con corpi scaldanti omogeneamente distribuiti in relazione all'uso dei singoli locali.

L'impianto di riscaldamento comunque deve garantire la possibilità di ottenere anche nei mesi invernali e più freddi una temperatura dell'area interna pari a 18°C (per un minimo esterno di -7°C).

Nei servizi si deve poter raggiungere la temperatura minima di 20°C.

Si deve poter ottenere la temperatura di cui sopra in modo omogeneo, nella stessa unità di tempo, nei vari locali, misurandola ad almeno m 1,20 di distanza dalla fonte di calore al centro degli ambienti e ad una altezza di m 1,50 dal suolo.

3.4.40. Umidità - condensa

L'uso degli intonaci impermeabili, esteso a tutte le pareti interne degli spazi abitativi è ammesso solo se il io-

cale è munito di mezzi di ventilazione sussidiaria. Requisito fondamentale delle pareti dei locali di abitazione è che sia realizzata una sufficiente permeabilità delle pareti stesse in modo che nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbono presentare tracce di condensazione e/o di umidità.

Le superfici impermeabili delle pareti interne, nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbono presentare tracce di condensazione dopo 1/2 ora dalla chiusura di eventuali fonti di umidità (quali cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente, ecc.).

3.4.41. Condizionamento: caratteristiche degli impianti

Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, idrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:

a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/persona/ora nei locali di uso privato.

I valori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;

b) temperatura di $20 \pm 1^\circ\text{C}$ con U.R. di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra $25-27^\circ\text{C}$ con U.R. di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7°C ;

c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e se del caso disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione maggiore a 50 micron e non vi sia possibilità di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento;

d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di m 2.

Sono fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, luoghi di lavoro, ecc.

3.4.42. Condizionamento: prese di aria esterna

Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di almeno m 3 dal suolo se si trovano all'interno di cortili e ad almeno m 6 se su spazi pubblici.

La distanza da camini o altre fonti di emissioni deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.

E) ISOLAMENTO ACUSTICO

3.4.43. Difesa dal rumore

I materiali utilizzati per la costruzione, ristrutturazione o ampliamento degli alloggi, devono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori da traffico o da altra fonte esterna, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni.

3.4.44. Parametri di riferimento

I requisiti atti ad assicurare la difesa contro i rumori nell'edificio, dovranno essere verificati per quanto concerne:

a) isolamento acustico normalizzato per via aerea fra ambienti adiacenti e sovrapposti;

b) isolamento acustico normalizzato tra ambiente interno e ambiente esterno;

c) rumorosità provocata dai servizi ed impianti dell'immobile;

d) rumori da calpestio.

3.4.45. Misurazioni e valutazioni

Le misure atte a verificare i requisiti di cui al punto precedente devono essere effettuate in opera.

La valutazione dei risultati delle misure, ai fini del controllo della loro rispondenza ai limiti richiesti, dovrà avvenire secondo le prescrizioni riportate dalla raccomandazione internazionale ISO 140R e 717R ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

La strumentazione e i metodi di misura dovranno essere conformi alla normativa internazionale I.E.C. (International Electrotechnical Committee) come specificato all'art. 2.8.2 del Titolo II.

3.4.46. Indici di valutazione di isolamento acustico

Per i parametri individuati e misurati come precedentemente descritto, gli indici di valutazione di isolamento acustico, che devono essere assicurati e dichiarati dal costruttore e dalla direzione lavori prima dell'autorizzazione all'uso della costruzione, a secondo della zona come definita all'art. 2.8.6. del Titolo II, sono quelli riportati nella seguente tabella.

I: Indice di valutazione isolamento acustico delle strutture in dB

Zone	Pareti interne di confine con altri alloggi o con vani servizi	Pareti esterne		
		Con serramento	Senza serramento	Solette
Industriale				
1	40	35	45	42
Mista				
2	40	35	42	42
Residenziale				
3	40	32	40	42
Part. Tutela	40	30	35	42

3.4.47. Provvedimenti particolari per contiguità dell'alloggio con ambienti rumorosi

Nel caso di spazi abitativi confinanti con spazi destinati a pubblico esercizio, attività artigiane commerciali, industriali, ricreative, o che si trovano in zone con gros-

se concentrazioni di traffico, fermo restando il rispetto delle norme di cui al punto 2.8.8 del Titolo II, devono essere previsti e realizzati a cura del costruttore o del titolare dell'attività, indici di fonoisolamento maggiori di 10

dB rispetto ai valori della tabella di cui all'articolo precedente.

Se del caso, può essere imposto il confinamento delle sorgenti di rumore in altre parti dell'edificio ovvero le stesse essere dichiarate incompatibili con la destinazione e quindi disattivate.

3.4.48. Rumorosità degli impianti

Il livello sonoro del rumore provocato in un alloggio da impianti tecnologici (ascensore, impianto termico, impianti di condizionamento ecc.) installati in altri alloggi o in spazi comuni, anche esterni all'edificio, non deve superare i 25 dB (A) continui con punte di 30 dB (A).

Gli impianti di distribuzione dell'acqua e gli apparecchi idrosanitari devono essere realizzati, mantenuti e condotti in modo da evitare rumori molesti e si dovranno adottare tutti i possibili accorgimenti tecnici e comportamentali per eliminare ogni possibile causa di disturbo.

Gli apparecchi elettrodomestici (cappe, frigoriferi, cucine, lavastoviglie, lavatrici, ecc.) potranno essere usati nel periodo notturno, solo a condizione che non alterino la rumorosità nei locali degli alloggi contigui.

3.4.49. Rumore da calpestio

Senza l'effetto di altre fonti di rumore, nell'alloggio non deve rilevarsi un livello sonoro maggiore di 70 dB quando al piano superiore venga messa in funzione la macchina normalizzata generatrice di calpestio.

F) RIFIUTI DOMESTICI

3.4.50. Obbligo al conferimento

È vietato conservare nell'interno degli spazi sia di abitazione che di servizio che accessori, anche se in adatto contenitore, i rifiuti solidi putrescibili e comunque interni, per un termine superiore alle ore 24.

Le immondizie domestiche ed in genere gli ordinari rifiuti dei fabbricati, comunque raccolti all'interno delle abitazioni, delle scale, dei corridoi, dei locali e degli annessi recintati, devono essere, a cura degli abitanti, raccolti in appositi contenitori (sacchetti) a ciò destinati senza alcuna dispersione e conferiti tempestivamente ai luoghi di raccolta all'uopo predisposti nel rispetto dei regolamenti comunali, sassonesi e c.

3.4.51. Canne di caduta

Le canne di caduta sono di regola vietate.

LE CANNE DI CADUTA ESISTENTI ALLA ENTRATA IN VIGORE DEL PRESENTE REGOLAMENTO POSSONO ESSERE MANTENUTE IN ESECUZIONE SOLO SU PARERE FORMALE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO N. 1.

3.4.52. Rifiuti di facile deperibilità

I titolari di stabilimenti di produzione o lavorazione di sostanze alimentari nelle sedi proprie ed i titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, i dirigenti di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si consumino o si vendano generi alimentari che diano rifiuti suscettibili di rapida putrescibilità (ristoranti, trattorie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori stabiliti dall'Autorità comunale, e distinti da quelli assegnati al fabbricato nel quale hanno sede. Il servizio pubblico deve provvedere all'allontanamento di questi rifiuti quotidianamente.

G) SCARICHI**3.4.53. Tipi di scarico**

Gli scarichi idrici di rifiuto, derivanti da fabbricati si distinguono in relazione all'origine in:

- a) acque meteoriche (bianche);
- b) acque luride civili (nere);
- c) acque di processo industriale.

3.4.54. Reti interne

Tutti gli scarichi devono essere raccolti all'origine e tramite percorsi separati e distanti, in relazione alla loro origine devono essere conferiti al recapito finale ammissibile a norma della Legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni nonché alle disposizioni regionali e a quanto previsto dal Titolo II del presente Regolamento.

È ammessa l'unificazione delle diverse reti immediatamente a monte del recapito finale, fermo restando la possibilità d'ispezione e prelievo campione delle singole reti.

3.4.55. Acque meteoriche

Le acque meteoriche possono recapitare in pubblica fognatura rispettando le norme dell'apposito regolamento comunale.

È ammesso il loro recapito sul suolo, e negli strati superficiali del sottosuolo per subirrigazione purché il disperdimento avvenga ad adeguata distanza da tutti i muri degli edifici vicini anche in relazione alla natura geologica del terreno e al profilo altimetrico.

È ammesso pure il loro recapito in acque superficiali.

Nei casi di cui al comma secondo e terzo, quando trattasi di edifici destinati ad uso produttivo o misto o comunque quando abbiano una superficie impermeabile maggiore di 500 mq. si dovrà provvedere ^{AL TRATTAMENTO} ~~mediante~~

SULLE ACQUE DI PRIMA PIOGGIA

3.4.56. Accessibilità all'ispezione e al campionamento

Tutti gli scarichi e le relative reti devono essere dotate di idonee ispezioni e, prima della loro confluenza o re-

capito, avere un idoneo dispositivo a perfetta tenuta che ne consenta il campionamento.

Ove prima del recapito siano realizzati impianti di depurazione e trattamento degli scarichi, all'uscita di questi ed immediatamente a monte del recapito finale, deve essere posto un pozzetto di prelievo per analisi di apertura minima cm 40 x 40. ^{TALE} ~~TALE~~ pozzetto deve essere a perfetta tenuta e permettere un accumulo anche estemporaneo di acque di scarico per una profondità di almeno 50 cm.

3.4.57. Caratteristiche delle reti e dei pozzetti

Le condutture delle reti di scarico e tutti i pozzetti nonché le eventuali vasche di trattamento devono essere costruiti in materiale sicuramente impermeabile, resistente, a perfetta tenuta.

I pezzi di assemblamento e giunzione devono avere le stesse caratteristiche.

Le reti di scarico devono essere opportunamente isolate dalla rete di distribuzione dell'acqua potabile: di regola devono essere interrate, salvo che per le ispezioni, e salvo casi particolari ove, a motivata richiesta, il Responsabile del Servizio n. 1, può prescrivere o ammettere, percorsi controllabili a vista ^{A QUOTA INTERIORE A QUELLA DELLA RETE DI DISTRIBUZIONE DELL'ACQUA POTABILE} ~~A QUOTA INTERIORE A QUELLA DELLA RETE DI DISTRIBUZIONE DELL'ACQUA POTABILE~~. Le vasche, non possono ^{SI NORMA} ~~essere~~ ubicate in ambienti confinati.

H) DOTAZIONE DEI SERVIZI**3.4.58. Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima**

La dotazione minima dei servizi igienico-sanitari per alloggio, è costituita da:

— un vaso, un lavabo, un bidet, una doccia o vasca da bagno.

Gli ambienti di cui all'art. 3.4.2. devono essere dotati di adeguati servizi igienici di uso esclusivo con almeno un vaso ed un lavabo.

3.4.59. Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igienici

Tutti i locali destinati a servizi igienici alla persona quali bagni, docce, latrine, antilatrine ecc. devono avere oltre ai requisiti generali le seguenti caratteristiche particolari:

— pavimenti e pareti perimetrali sino ad una altezza di cm ²⁰⁰ ~~400~~ di regola piastrellate, comunque costruiti di materiale impermeabile liscio, lavabile e resistente;

— essere completamente separati con pareti ^{ALTEZZA ACCET} ~~fisse~~ da ogni altro locale;

— avere accessi da corridoi e disimpegni e non comunicare direttamente con altri locali adibiti a permanenza di persone;

— i locali per servizi igienici che hanno accesso da altri locali di abitazione o di lavoro o da spazi d'uso pubblico devono essere muniti di idoneo locale antibagno (antilatrine, antidoccia, ecc.); per secondi servizi è consentito l'accesso diretto al locale bagno da singole camere da letto.

3.4.60. Caratteristiche degli spazi destinati a cucina

Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina per la preparazione degli alimenti che oltre ai requisiti generali deve avere le seguenti caratteristiche:

1) avere le superfici delle pareti perimetrali a vista

piastrellate o rivestite di materiale liscio lavabile ed impermeabile per una altezza di m ~~1,80~~; 2,00

2) una dotazione minima di impianti ed attrezzature ~~costituita da: lavello, frigorifero, attrezzatura idonea per la cottura ed il riscaldamento dei cibi, cappa sopra~~ ogni punto cottura idonea ad assicurare la captazione e l'allontanamento dei vapori, gas ed odori che dovranno essere portati ad esalare oltre il tetto con apposita canalizzazione coronata da fumaiolo.

Lo spazio cottura, ove previsto, deve avere le caratteristiche di cui sopra, ~~una superficie minima di mq 3,00~~, nonché regolamentare aeroilluminazione.

3.4.61. Acqua potabile

Ogni edificio deve essere servito da un impianto di distribuzione di acqua potabile realizzato in modo da garantire tutti i bisogni di tutti gli utenti.

Nella progettazione dell'impianto di distribuzione si dovrà tenere in massima considerazione ogni opportuno accorgimento al fine di ~~ridurre~~ le possibili cause di rumorosità molesta. ~~EVITARE~~

3.4.62. Obbligo di allaccio al pubblico acquedotto e deroghe

Ogni edificio deve essere allacciato al pubblico acquedotto. ~~OVE ESISTENTE.~~

Ove ~~non sia esistente~~ ~~cio non sia possibile~~, il Sindaco, su parere del Responsabile del Servizio n. 1, autorizza l'approvvigionamento con acque provenienti possibilmente da falde profonde e da sorgenti ben protette e risultanti potabili.

Altri modi di approvvigionamento possono essere ammessi previo trattamento di potabilizzazione ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio n. 1.

- Per le fonti di approvvigionamento di acqua potabile private, esistenti ed attive, laddove esista la possibilità di allacciamento al pubblico acquedotto, il Sindaco, ~~nel caso non siano state autorizzate~~, provvederà ad ingiungere all'interessato l'obbligo di allacciamento al pubblico servizio, con la conseguente cessazione del prelievo privato; ~~nel caso siano autorizzate gli atti di cui sopra~~

I pozzi privati per uso potabile, autorizzati per le zone non servite da pubblico acquedotto, devono essere ubicati a monte rispetto al flusso della falda e rispetto a stalle, letamaie, concimaie, depositi di immondizie e da qualunque altra causa di inquinamento e da questi risultare a conveniente distanza stabilita dal Responsabile del Servizio n. 1.

3.4.63. Erogazione dell'acqua - Rete di distribuzione

L'erogazione dell'acqua ~~DESTINATA AL CONSUMO UMANO~~ mediante conduttura a rete deve avvenire in modo diretto senza l'utilizzo di serbatoi di carico aperti.

Sono ammessi serbatoi-chiusi di alimentazione parziale serviti da motopompe (autoclavi) negli edifici nei quali la pressione di regime dell'acquedotto non è sufficiente ad erogare acqua a tutti i piani: in tal caso è vietata l'aspirazione diretta dalla rete pubblica.

La rete di distribuzione dell'acqua deve essere:

- di idoneo materiale e posata in opera in modo che sia facile verificarne e ripararne i guasti;
- separata e protetta rispetto ai condotti di fognatura e nelle vicinanze e negli incroci con questi essere posata superiormente ad essi.

ART. 3.4.64 REQUISITI DEI NEGOZI

I negozi di nuova costruzione dovranno avere superficie illuminata non inferiore a 1/8 di quella di pavimento e per metà apribile. Dovranno essere dotati di almeno un servizio igienico disinquinato mediante anti-bagno o andrà collocato il lavandino.

Gli esercizi commerciali di nuova costruzione, di superficie superiore ai 400 mq, devono altresì essere dotati di almeno un servizio igienico per il pubblico; inoltre dovrà essere garantito, per gli addetti, un numero di servizi adeguato.

Capitolo 5

CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO

3.5.1. Cavedi e cortili: criteri generali

Eventuali interventi di ristrutturazione che interessino cavedi e cortili, dovranno tenere in particolare conto i problemi della circolazione naturale dell'aria e della privacy.

3.5.2. Cavedi: dimensioni

Soltanto in caso di adattamento di vecchi edifici è ammessa, esclusivamente per la diretta aerilluminazione di latrine, gabinetti da bagno, corridoi da disimpegno, la costruzione o creazione di cortiletti interni, detti pozzi luce, o cavedo o chiostrine.

In rapporto alla loro altezza questi devono essere così dimensionati:

— altezza fino a m 8: lato minimo 2,50, superficie minima mq 6;

— altezza fino a m 12: lato minimo 3,00, superficie minima mq 9;

— altezza fino a m 18: lato minimo 3,50, superficie minima mq 12;

— altezza oltre m 18: lato minimo 4,00, superficie minima mq 16.

La superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni orizzontali.

L'altezza dei cavedi, si computa a partire dal piano del pavimento del vano più basso illuminato dal cavedio.

3.5.3. Cavedi: comunicazione con spazi liberi

I cavedi devono essere completamente aperti in alto e comunicare in basso direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti regolamentari a mezzo corridoio o passaggi rettilinei a livello del pavimento, mantenuti sempre liberi, e di sezione di almeno 1/5 dell'area del cavedio e comunque di dimensioni non inferiori a m 1,00 di larghezza e m 2,40 di altezza.

3.5.4. Cavedi: caratteristiche

I cavedi devono avere pareti in tinte chiare ed interamente libere e terminare in basso su pavimento impermeabile munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo da evitare ristagni di acqua.

È vietato, in detto scarico, versare acque o materiale di rifiuti delle case.

3.5.5. Cortili: norma di salvaguardia

È vietata qualsiasi opera edilizia per effetto della quale risultino peggiorate le condizioni igieniche dei cortili esistenti.

3.5.6. Pavimentazione dei cortili

Il suolo dei cortili deve essere sistemato in modo da permettere lo scolo delle acque e pavimentato per una zona perimetrale larga almeno cm 90, in modo da impedire l'infiltrazione lungo i muri. Sono ammesse altre soluzioni che assicurino parimenti la difesa dei muri.

La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dare luogo alla formazione di ristagni di acque. E

Ogni cortile deve essere provvisto di presa d'acqua.

3.5.7. Igiene dei passaggi e degli spazi privati

Ai vicoli e ai passaggi privati, per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicate le disposizioni riguardanti i cortili.

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente puliti e sgombri di ogni immondizia e di qualsiasi deposito che possa cagionare umidità, cattive esalazioni o menomare la acrizione naturale.

Alla pulizia di detti spazi di ragione privata, come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano diritto all'uso.

3.5.8. Suolo pubblico: norme generali

Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico, devono essere provvisti di canalizzazione, per il facile e pronto scolo delle acque meteoriche.

È proibito gettare, spandere o accumulare immondizie o rottami di qualsiasi genere, acque sporche, materiali di scavo o demolizione o altro materiale che provochi offesa, imbrattamento o molestia, sulle strade, sulle piazze, sui cortili e su qualsiasi area di terreno scoperto nell'ambito pubblico o privato, come anche in fossi o canali.

3.5.9. Concessione di suolo pubblico

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla Legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni, accampamenti di nomadi, raduni ecc. è data dal Sindaco subordinatamente all'adempimento di norme igieniche indicate dal Responsabile del Servizio n. 1 concernenti principalmente:

a) la disponibilità di acqua potabile e di servizi igienici e loro regolamentari scarichi;

b) la disponibilità di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti (residui alimentari, carta, involucri, ecc.);

c) le indicazioni e i mezzi per lo sgombrimento di infortuni, feriti o comunque colpiti da malore.

POSSIBILMENTE MEDIANTE LA CONFLUENZA
VERSO APPOSITO POZZETTO DI SCOLO.

Capitolo 6 SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTERRANEI, SOTTOTETTI, SCALE

3.6.1. Soppalchi, superficie ed altezza

La superficie dei soppalchi sarà relazionata alla superficie dei locali ed all'altezza delle parti sia inferiori che superiori.

L'altezza netta fra pavimento finito e soffitto finito, sia per la parte sottostante che per la parte soprastante, non potrà essere inferiore a m 2,10, in tal caso la superficie del soppalco non supererà 1/3 della superficie del locale.

Qualora l'altezza come sopra definita, sia per il locale sottostante che per il locale soprastante, sia almeno di m 2,30, la superficie del soppalco potrà raggiungere 1/2 della superficie del locale.

Saranno ammesse gradazioni intermedie, su parere favorevole del Responsabile del Servizio n. 1; in ogni caso la superficie del soppalco, ivi comprese le superfici per l'accesso, non supererà mai gli indici di cui al comma precedente. ^{2.00} ~~PER LE ALTEZZE MINIME VALGONO QUELLE IMPOSTE DALL'ART. 3.4.4.~~

3.6.2. Aeroilluminazione dei soppalchi

Entrambe le parti, soprastante e sottostante, devono essere totalmente aperte e quella superiore munita di balaustra non inferiore a m 1,00 di altezza.

Il vano principale e i vani secondari così ricavati devono risultare regolamentari per quanto riguarda la superficie aeroilluminante; debbono inoltre essere assicurate tutte le caratteristiche ed i requisiti di cui al capitolo 4 del presente Titolo ad eccezione dell'altezza. Resta inteso, in ogni caso, che le solette del soppalco non devono limitare o ridurre la funzionalità delle superfici finestrate.

3.6.3. Seminterrati e sotterranei: definizioni

Si intende per seminterrato quel locale che per parte della sua altezza si trova sotto il piano del marciapiede del fabbricato; per sotterraneo quel locale che si trova completamente sotto il piano del marciapiede del fabbricato.

Sia i locali seminterrati che sotterranei non possono essere destinati ad abitazione. ~~NON SI CONSIDERA SEMINTERRATO UNA COSTRUZIONE CHE ABBA ALMENO 3 LATI PERIMETRICI FUORI TERRA.~~

3.6.4. Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei

I locali di cui all'articolo precedente possono essere destinati ad usi che comportino permanenza di persone quali servizi igienici, magazzini di vendita, uffici, mense, esercizi pubblici, ~~ambulatori, laboratori artigianali~~ (fatte salve le particolari normative vigenti per le specifiche destinazioni) quando abbiano i seguenti requisiti:

- altezza e superficie minima utile secondo gli indici previsti per le specifiche destinazioni;
- dispositivi tecnici tali da assicurare sia lateralmente che internamente una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici: detti requisiti sono da ritenersi soddisfatti quando i locali abbiano vespaio di m 0,50 di altezza, pavimento unito ed impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del terreno, resistenza termica pari o maggiore a 1 Kcal/mq/h°C sia per i pavimenti che per le pareti, indici di fonoisolamento di cui al Capitolo 4 del presente Titolo;

- adeguate condizioni di aeroilluminazione diretta come previsto nel Capitolo 4 del presente Titolo; alternativamente, qualora sia tecnicamente impossibile, condizionamento ambientale che assicuri i requisiti di cui agli articoli 3.4.47. e 3.4.48. ed illuminazione artificiale che assicuri i limiti previsti per le specifiche destinazioni d'uso;

- scarico regolamentare delle acque residue in collettori che non possono dar luogo a rigurgiti;

- idonee canne di ventilazione sfocianti oltre il tetto;
- le condutture eventualmente presenti devono essere adeguatamente isolate e protette;

- in relazione alle specifiche destinazioni ottenere le previste autorizzazioni in materia di sicurezza, prevenzione, igiene del lavoro, ecc.

3.6.5. Sottotetti: isolamento e licenza d'uso

I locali di abitazione posti sotto i tetti o terrazze devono avere una camera d'aria di almeno cm 30 interposta tra il soffitto e la copertura.

Può essere consentita la messa in opera nella copertura di strati di conveniente spessore di materiale avente speciali proprietà coibenti tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel precedente comma.

In quest'ultimo caso il coefficiente di cui sopra non deve superare le 0,5 Kcal/h/mq/°C.

I vani sottotetto o parti di esso che abbiano i requisiti di abitabilità previsti dal Capitolo 4 del presente Titolo possono essere autorizzati all'uso quali locali di abitazione principale, accessori e di servizio, in tal caso dovranno essere stati specificatamente previsti in progetto e autorizzati in fase di concessione.

3.6.6. Scale di uso collettivo a servizio di più alloggi: aeroilluminazione

Le scale che colleghino più di due piani compreso il piano terra, devono essere acrate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre di adeguata superficie e comunque non inferiore a mq 1 per ogni piano.

Potrà essere consentita la illuminazione dall'alto, a mezzo di lucernaio la cui apertura deve essere pari a mq 0,40 per piano servito.

Gli eventuali infissi devono essere comodamente e agevolmente apribili allo scopo di consentire anche una corretta ventilazione. I vetri che costituiscono pareti nel vano scala, devono essere adeguatamente protetti o di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone.

Nei vani scala è fatto assoluto divieto di realizzare l'apertura di finestre per l'aerazione dei locali contigui.

Sono escluse dalla regolamentazione di cui al presente articolo e successivi le scale di sicurezza per le quali si applicano le vigenti norme specifiche.

3.6.7. Caratteristiche dei materiali delle scale di uso collettivo

Le pareti dei vani scala devono essere realizzate con materiali lavabili che consentano una facile pulizia e di almeno cm 180.

Stesse caratteristiche devono avere il gradino — alzata pedata e pianerottoli — nonché il parapetto o la balaustra completi di corrimano.

3.6.8. Sicurezza delle scale di uso comune

Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano ad una altezza non inferiore a m 0,90.

È vietata l'apertura delle porte in adiacenza al gradino della rampa e comunque la distanza fra i punti più

vicini fra il primo gradino della rampa in discesa e la soglia del vano porta non potrà essere inferiore a m 0,50.

3.6.9. Larghezza delle scale

La larghezza della rampa e dei pianerottoli deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti, comunque non deve essere inferiore a m 1,20 riducibili a m 1 per le costruzioni fino a 2 piani e/o ove via sia servizio di ascensore.

Nei casi di scale che collegano locali di abitazioni, o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti dello stesso alloggio, ecc. può essere consentita una larghezza di rampa inferiore e comunque non minore di m 0,80.

3.6.10. Dimensioni delle scale di uso comune

I gradini delle scale devono avere le seguenti misure:

— alzata minima 16 cm, massima cm 18; l'altezza massima della alzata è consentita solo per casi particolari e comunque solo per progetti di ristrutturazione;

— pedata di larghezza tale che la somma di essa con due alzate non sia inferiore a cm 63.

Per il collegamento di più alloggi le scale devono essere interrotte almeno ogni 10 alzate con idonei pianerottoli che per le nuove costruzioni non devono essere di lunghezza inferiori a m 1,20 salvo quanto disposto al successivo articolo.

3.6.11. Scale a chiocciola

Per gli edifici di nuova costruzione ove sia prevista la realizzazione di scala a chiocciola per il collegamento di due o più piani, tra diversi alloggi o comunque ad uso comune, questa dovrà avere una pedata di profondità minima di cm 25 escluse eventuali sovrapposizioni, per la larghezza di almeno m 1 per ogni gradino; l'alzata deve osservare gli indici di altezza indicati all'articolo precedente.

Le scale a chiocciola che collegano locali di uno stesso alloggio o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, ecc. devono avere un'apertura di diametro non inferiore a m 1,20.

3.6.12. Chiusura delle scale di uso comune

Nelle nuove costruzioni la scala di accesso all'alloggio, se unica, deve essere coperta; dovrà inoltre essere chiusa su ogni lato fermo restando quanto previsto dall'art. 3.6.9. qualora sia l'unico collegamento per alloggi situati su più di due piani.

Capitolo 7

ESERCIZI DI OSPITALITÀ ED ABITAZIONE COLLETTIVA

3.7.0. Norme generali

Gli esercizi di ospitalità e le abitazioni collettive, ad esclusione di quelle regolate da norme speciali, indicate e disciplinate dalla Legge 17 maggio 1983, n. 217 e dalla Legge Regionale 8 febbraio 1982, n. 11 e successive modifiche ed integrazioni, fatta eccezione per i campeggi e i villaggi turistici di cui al successivo Capitolo 15, fermo restando le autorizzazioni amministrative e sanitarie previste per l'apertura e per l'esercizio, oltre ai requisiti previsti dalla precitata legislazione devono rispondere anche ai requisiti e alle norme riportate ai successivi articoli.

A) ALBERGHI, MOTEL, AFFITTACAMERE

3.7.1. Superficie e cubatura minima delle camere

Le superfici minime delle camere dovranno essere conformi a quelle previste dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1437, pertanto:

— la superficie minima utile netta delle camere a un letto è fissata in mq 8 e quella delle camere a due letti in mq 14;

— la cubatura minima dovrà comunque essere rispettivamente di mc 24 e mc 42;

Nelle località di altitudine superiore a 700 metri sul livello del mare, la cubatura è riducibile fino ad un minimo di mc 23 e mc 40 rispettivamente per le camere ad un letto e a due letti.

Le dimensioni di cui sopra, vanno calcolate al netto di ogni altro ambiente accessorio.

L'altezza minima netta delle camere non dovrà essere inferiore a m 2,70; tale altezza è riducibile a m 2,55 nei Comuni ad una altitudine superiore a 700 metri sul livello del mare.

Fermo restando che le camere da letto non possono ospitare più di 4 letti, nel qual caso dovrà essere considerato appartamento, oltre il secondo letto e per ogni letto in più la cubatura minima va aumentata di mc 18 con non meno di mq 6 di superficie.

3.7.2. Requisiti di abitabilità

Per quanto concerne i requisiti di illuminazione, isolamento acustico, temperatura, condizionamento e tutto quanto non previsto nel presente articolo, si fa rimando ai requisiti previsti per le civili abitazioni di cui al Capitolo 4 del presente Titolo.

I requisiti per le persone fisicamente impedithe, così come previsti sempre nel Capitolo 4, vanno applicati per gli esercizi alberghieri con più di 10 camere.

Devono inoltre essere osservate le norme vigenti in materia di prevenzione incendi ed ogni altra norma in materia di sicurezza ivi comprese quelle relative agli obblighi di conformità per i materiali, gli impianti elettrici e gli impianti di servizio.

3.7.3. Servizi igienici

Di regola ogni camera deve essere dotata di servizio igienico proprio completo di lavabo, WC, bagno o preferibilmente doccia, cestino rifiuti.

I servizi igienici comuni sono ammessi nei soli alberghi, classificati con una stella così come individuati nell'allegato A alla Legge Regionale 8 febbraio 1982, n. 11 «Disciplina della classificazione alberghiera» e successive modificazioni e per gli esercizi aventi le stesse caratteristiche.

In questo caso, fermo restando che comunque la camera dovrà essere provvista di lavabo, dovrà essere previsto un bagno completo per ogni 10 posti letto avente

le caratteristiche e le superfici così come previste per la civile abitazione.

3.7.4. Locali comuni: ristoranti, bar, ecc.

Tutti gli spazi comuni, dovranno osservare gli indici minimi dei requisiti degli alloggi per civile abitazione, in particolare per quanto concerne l'illuminazione, l'isolamento acustico, la temperatura e il condizionamento.

Gli eventuali locali di preparazione e consumazione pasti (alberghi provvisti di ristorante), bar, ecc. dovranno osservare tutte le indicazioni previste nel Titolo IV del presente Regolamento.

B) CASE E APPARTAMENTI PER VACANZE, RESIDENZE TURISTICO ALBERGHIERE (ALBERGHI RESIDENZIALI)

3.7.5. Requisiti

Le case e appartamenti per vacanze e le residenze turistico alberghiere devono possedere tutti i requisiti di abitabilità previsti per le civili abitazioni e riportati al Capitolo 4 del presente Titolo.

C) OSTELLI PER LA GIOVENTÙ, CASE PER FERIE, COLLEGI

3.7.6. Caratteristiche

Gli ostelli per la gioventù, le case per ferie, i collegi devono disporre di:

- a) dormitori separati per i due sessi aventi cubatura tale da assicurare almeno mc 18 per persona; nel caso di dormitori fino a 4 persone, dovranno essere assicurati gli indici minimi previsti per gli alberghi. Tale superficie è riducibile a mc 15 per i collegi per bambini fino ad un'età di anni 12;
- b) aree sociali destinate a soggiorno ed eventualmente a studio;
- c) refettorio con superficie da mq 0,70 a mq 1,20 per persona in relazione all'età;
- d) cucina avente tutte le caratteristiche riportate nel Titolo IV del presente Regolamento;
- e) lavanderia e comunque un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sudicia;
- f) una latrina ogni 10 persone, 1 lavabo ogni 5 persone, una doccia ogni 10 persone. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalità ed aventi caratteristiche previste al Capitolo 15;
- g) locale per infermeria con numero di posti letto pari al 5% della ricettività totale dell'abitazione, sistemati in camerette di non più di 2 letti, separate per sesso, dotato di servizi igienici propri con accesso opportunamente disimpegnato;
- h) locale isolato per la temporanea sosta di individui ammalati o sospetti di forme contagiose, dotato di servizio igienico proprio;
- i) servizio per la disinfezione e la disinfestazione della biancheria, delle suppellettili e delle stoviglie in uso ai soggetti di cui al precedente punto h).

Tutti gli ambienti devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m 2 e devono inoltre possedere tutti i requisiti (illuminazione, isolamento acustico, temperatura e condizionamento) previsti per gli alloggi di civile abitazione di cui al Capitolo 4 del presente Titolo.

3.7.7. Alloggi Agro-turistici

Fermo restando quanto disposto dalla Legge 5 dicembre 1985, n. 730 «Disciplina dell'Agriturismo», i complessi o gli alloggi destinati a tale attività devono possedere i requisiti minimi, per gli aspetti igienico-sanitari, di cui all'articolo precedente ad eccezione dei punti g)

h), i) che si applicano solo per attività che prevedano la presenza di un numero di ospiti maggiore di 50.

Tali requisiti si applicano in via provvisoria fino all'adeguamento alla normativa igienico-sanitaria che verrà stabilita dalla Regione ai sensi dell'art. 5 della Legge 730/85.

D) DORMITORI PUBBLICI - ASILI NOTTURNI, OSPIZI

3.7.8. Dormitori pubblici - asili notturni: caratteristiche

Trattasi di esercizi di ospitalità a carattere temporaneo, di tipo collettivo, con attrezzature essenziali.

I dormitori pubblici o asili notturni, sempre separatamente per i due sessi, devono avere almeno:

- una cubatura totale da assicurare minimo mc 24 per posto letto;
- una disponibilità di servizi igienici collettivi aventi le caratteristiche previste al Capitolo 9 per gli Alberghi diurni e che assicurano almeno un bagno completo per ogni 10 letti, un lavabo ogni 5 letti;
- un esercizio di disinfezione e disinfestazione degli individui, della biancheria e dei letti con locali per la bonifica individuale.

Tutti gli ambienti devono avere inoltre sempre tutte le caratteristiche previste all'ultimo comma dell'articolo 3.7.6.

3.7.9. Ospizi definizione e caratteristiche

Si definiscono ospizi, gli esercizi di ospitalità collettiva ove i soggetti ospitati per le precarie condizioni individuali, anche se non ammalati ed autosufficienti in genere, necessitano di particolare assistenza socio-sanitaria. Per questi esercizi devono essere assicurati i parametri per i collegi per adulti e garantire tutti i servizi occorrenti in relazione al tipo di ospite.

Gli ambienti devono avere le stesse caratteristiche previste dall'ultimo comma dell'art. 3.7.6.

Capitolo 8

LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

3.8.0. Normativa generale

I locali di cui al presente Capitolo devono rispettare le norme previste in materia di igiene e sicurezza previste dalla normativa nazionale in vigore, in particolare quelle dettate dalla Circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 5 febbraio 1951 ed inoltre quanto di seguito previsto.

Per quanto altro non previsto nel presente capitolo sono fatte salve le norme generali di Regolamento.

Restano altresì fatte salve le prescrizioni in materia della Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo nonché le norme di sicurezza e le competenze dei Vigili del Fuoco in proposito.

Capitolo 9

STABILIMENTI BALNEARI, ALBERGHI DIURNI, PISCINE

3.9.1. Autorizzazione

Ferma l'autorizzazione amministrativa di cui all'art. 86 del T.U. 18 giugno 1931, n. 773, chiunque intenda aprire e mantenere in funzione stabilimenti balneari, piscine o alberghi diurni deve ottenere anche una speciale autorizzazione sanitaria rilasciata dall'E.R. su conforme parere del Responsabile del Servizio n. 1 che la concede quando gli stessi abbiano anche le caratteristiche riportate agli articoli successivi.

B) ALBERGHI DIURNI**3.9.2. Superficie minima dei locali**

I camerini degli alberghi diurni devono avere altezza regolamentare, una superficie di base non inferiore a mq 4 per i bagni in vasca, ed a mq 1 per i bagni a doccia. In quest'ultimo caso i camerini devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a mq 1 o in alternativa possono essere consentiti adeguati spazi anti-doccia per riporre gli indumenti.

Sia negli spazi destinati al bagno in vasca sia nelle zone a doccia, devono essere previsti aerotermi o termoventilatori o prese per asciugacapelli; nel caso di docce con spazio anti-doccia gli aerotermi o termoventilatori o le prese degli asciugacapelli, realizzati in numero pari ai posti doccia, dovranno essere previsti in un apposito spazio preferibilmente antistante alle stesse docce.

3.9.3. Servizi igienici

Gli alberghi diurni devono essere provvisti di servizi igienici, distinti per sesso, in numero non inferiore ad 1 per ogni 10 camerini e di un adeguato numero di lavabi con erogazione di acqua potabile.

Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua, devono essere non manuali possibilmente a pedale o a cellule fotoelettriche con distributori di salviette di panno non riutilizzabili o di carta, ovvero asciugatoi termoventilanti; distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

I pavimenti devono essere a superficie unita e impermeabile, con opportuna pendenza verso una bocca di scarico delle acque di lavatura raccordata alla fognatura.

3.9.4. Caratteristiche dei locali: pareti e pavimenti

Le pareti e i pavimenti dei camerini, degli spogliatoi, secondo il tipo di bagno, nonché dei servizi igienici devono essere piastrellati (le pareti fino ad un'altezza di m 2) e comunque costituiti di materiale impermeabile, di facile lavatura e disinfezione, con angoli interni fra il pavimento e le pareti arrotondati.

Il pavimento inoltre deve avere adeguate pendenze verso pilette sifonate e fognolo che permetta il facile scolo delle acque di lavaggio nonché essere antisdruciolevole.

Infine tutte le superfici impermeabili delle pareti interne e perimetrali, nelle normali condizioni di uso e occupazione, non devono presentare tracce di condensa.

3.9.5. Caratteristiche dell'arredamento

Tutte le suppellettili a servizio dei camerini, degli spogliatoi o spazi antidocce nonché dei servizi igienici, devono essere costituite da materiale impermeabile ed avere superficie liscia idonea ad una facile detersione e disinfezione.

3.9.6. Aerazione

Fermo restando che per i servizi è consentita una altezza di m 2,40, l'altezza dei vani di soggiorno sia del personale che eventualmente degli ospiti deve essere di almeno m 2,70.

L'aerazione dei vani di cui agli artt. precedenti è ammessa sia a mezzo superficie finestrata che in aspirazione forzata; in quest'ultimo caso deve essere assicurato un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora in espulsione continua.

Se a mezzo di finestra, questa deve essere preferibilmente del tipo a vasistas, allo scopo di evitare la formazione di correnti d'aria.

3.9.7. Condizionamento

Gli impianti di condizionamento dell'aria, obbligatori per i locali interrati, devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare condizione di benessere delle persone ed in particolare garantire i requisiti di cui all'art. 3.4 del Capitolo 4 del presente Titolo.

3.9.8. Locali depositi

Tutti gli alberghi diurni devono essere provvisti di apposito locale di deposito di materiale per le pulizie e per la biancheria di ricambio.

3.9.9. Disinfezione

I bagni e le docce, dopo ogni uso vanno detersi e disinfettati con i materiali idonei.

La disinfezione dei servizi igienici deve invece essere effettuata giornalmente con detersione ad ogni occorrenza.

3.9.10. Cambio biancheria

Dopo ogni bagno o doccia si dovrà provvedere al cambio della biancheria che deve essere effettuato a cura del gestore.

La biancheria in dotazione al servizio, per essere riutilizzata, deve essere sottoposta a lavaggio.

3.9.11. Altre prestazioni dell'albergo diurno

Per tutte le altre prestazioni tipiche dell'albergo diurno per la cura della persona, si fa rimando alla specifica normativa.

C) PISCINE DI USO COLLETTIVO**3.9.12. Caratteristiche della vasca**

Le pareti e il fondo della vasca devono essere perpendicolari e rivestite in modo da assicurare l'impermeabi-

lità con materiale idoneo (piastrellatura in mosaico o altro).

Allo scopo di garantire una facile pulizia e disinfezione, i materiali usati devono essere preferibilmente di colore chiaro.

La piscina, per almeno una profondità di m 0,80 deve avere pareti perfettamente verticali e lisce anche allo scopo di assicurare una regolare virata.

Su almeno metà del perimetro della piscina in posizione idonea devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque che devono recapitare in fognatura. ~~RETE INTERNA DI FOGNATURA~~ ^{NELLA}

La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a m 1,50 costituita o rivestita di materiale antisdrucchiolante.

3.9.13. Acqua di alimentazione: caratteristiche

Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche. In particolare gli indici batterici devono essere assenti o contenuti entro i limiti normalmente ammessi per le acque potabili.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono dimostrare l'assenza di sostanze tossiche, irritanti, inquinanti o comunque che possano risultare nocive ai bagnanti.

È prevista la possibilità di aggiungere all'acqua in entrata piccole quantità di sostanze algicide, come ad esempio il solfato di rame in quantità variabile da 1 a 2 g/mc.

3.9.14. Alimentazione delle piscine

In base alle modalità con cui viene effettuata, le piscine possono essere alimentate:

- 1) a circuito aperto;
- 2) a circuito chiuso.

3.9.15. Piscine con alimentazione a circuito aperto

L'acqua viene prelevata da un corpo idrico situato in prossimità della vasca, e viene fatta quindi passare attraverso la vasca natatoria e poi inviata allo scarico.

L'uso di queste piscine è consentito solo quando l'acqua di alimentazione è idonea alla balneazione o viene sottoposta, prima dell'ingresso in vasca, ad idoneo trattamento di disinfezione e che il tempo di detenzione dell'acqua nella vasca non superi il limite di 6 ore e che, sempre per ogni bagnante, sia previsto un volume di acqua in misura non inferiore a mc 5.

3.9.16. Piscine con alimentazione a ciclo chiuso

Questo sistema consiste nel fatto che l'acqua viene fatta continuamente passare attraverso un apposito impianto di trattamento che restituisce all'acqua già utilizzata i suoi dovuti requisiti, dopo di che essa viene rinviata all'uso.

Le perdite dovute ad evaporazione, sgocciolamento dei bagnanti, ecc., vengono quotidianamente reintegrate con nuove acque provenienti dal sistema esterno di alimentazione.

3.9.17. Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi d'acqua

L'acqua di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata.

Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di 8 ore. L'acqua di alimentazione deve affluire nella vasca con una portata di base sufficiente a sostenere il numero di cicli di rinnovo; a questa portata deve in ogni caso sommarsi l'integrazione necessaria a compensare le perdite di evaporazione, per sfioro o per altre cause, in misura non inferiore al 10% della portata base. La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata quando sono superati i parametri di concentrazione di cui alla

Circolare del Ministero della Sanità n. 128 del 16 giugno 1971.

L'impianto dovrà essere comunque dimensionato in modo da garantire lo svuotamento della vasca in 4 ore e il ricambio totale in 6 ore.

3.9.18. Caratteristiche delle canalette di sfioro

Le canalette di sfioro svolgono la funzione di scarico di troppo pieno, di raccolta dei materiali galleggianti (grasso, capelli, ecc.) e viene indicata ai bagnanti come sede appropriata per sversarvi le secrezioni nasali e salivari.

Nella stessa canaletta, possono essere fatte convergere le acque che si raccolgono sul pavimento immediatamente circostante i bordi della vasca.

La tubazione principale di raccolta degli scarichi collegati alla canaletta di sfioro, deve essere raccordata alla fognatura comunale. ~~SE ESISTENTE~~.

3.9.19. Accesso in vasca ^{DI USO COLLETTIVO}

Per le piscine ~~pubbliche~~ ^{di uso collettivo} all'ingresso deve essere raccomandato che tutti gli utenti si servano delle docce individuali e comunque l'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato munito di docce e zampilli e ad acqua corrente sul pavimento per una profondità di cm 15 minimo per una lunghezza non inferiore a m 3 allo scopo di garantire una buona pulizia del bagnante.

Se la piscina è dotata anche di uno spazio contiguo a prato o comunque non pavimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro, il ritorno in vasca dovrà essere realizzato con apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente di altezza non inferiore a cm 15 e lunga almeno m 2.

3.9.20. Uso della cuffia ^{DI USO COLLETTIVO}

In tutte le piscine ~~aperte al pubblico~~ ^{di uso collettivo} è fatto obbligo dell'uso della cuffia che dovrà essere esibita all'ingresso.

3.9.21. Temperatura dell'acqua e dell'ambiente

La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori ~~generalmente compresi tra 20° e 22°C negli impianti al coperto e tra 18° e 25°C in quelli all'aperto.~~ ^{comunque superiori a 20°C.}

La temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente (coperte) ~~deve essere superiore di 4-5°C rispetto alla temperatura dell'acqua della vasca; comunque non deve mai essere superiore a 30°C e inferiore a 24°C.~~

3.9.22. Capienza della vasca

La capienza della vasca si calcola preferibilmente in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq 2,50 per bagnante quando la profondità della vasca sia maggiore a m 1,50. Per profondità inferiori il rapporto sarà mc 3,50 per utente.

3.9.23. Tipi di spogliatoi

Gli spogliatoi possono essere di tipo a:

- rotazione;
- singolo;
- collettivo.

È consigliabile sempre la realizzazione degli spogliatoi a rotazione; solo eccezionalmente, previo parere del Responsabile del Servizio n. 1 della U.S.S.L. territorialmente competente, che detterà di volta in volta le necessarie prescrizioni, possono essere realizzati spogliatoi singoli (costituiti da cabine noleggiare e usate da una sola persona, di dimensioni minime di m 1 per 1) o spogliatoi collettivi.

3.9.24. Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione

Gli spogliatoi a rotazione sono costituiti da cabine in numero non inferiore al ~~45%~~ ^{20%} del numero massimo degli

utenti calcolata ai sensi dell'art. 3.9.28, detratto il numero di cabine singole e spogliatoi collettivi ove presenti. Le cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di m 1,5 x 1,5; avere due porte poste sui lati opposti: l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi come meglio specificato al successivo ultimo comma; le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino dall'interno.

Le pareti devono avere un'altezza di m 2 complessiva di uno spazio libero fra pavimento e parete di altezza pari a cm 50 per rendere più facile le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici verticali ed orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati devono essere costituite o rivestite interamente con materiale lavabile.

Le cabine degli spogliatoi a rotazione oltre ad avere le porte a chiusura simultanea come sopra detto, devono essere dotate di un sedile ribaltabile, e di uno specchio; il tutto deve essere di materiale liscio, facilmente lavabile e di buona resistenza.

Negli spogliatoi a rotazione, devono essere previste due corsie-corridoio affinché il bagnante, dopo il pagamento del biglietto e dopo l'attraversamento di un apposito spazio di separazione, si inoltri nel corridoio a piedi calzati ed entri nella cabina libera individuabile perché a porte aperte; dopo aver riposto gli indumenti, esca dalla porta verso il percorso a piedi nudi fino all'accesso alla vasca come descritto nell'art. 3.9.25.

Sul percorso a piedi nudi e prima dell'ingresso all'accesso della vasca, dovrà essere previsto apposito spazio o locale per il recapito degli indumenti.

3.9.25. Rientro del bagnante dalla vasca

Il rientro dei bagnanti deve avvenire direttamente agli spazi dei servizi (docce, servizi spogliatoi) senza dover riattraversare la zona «accesso alla vasca».

3.9.26. Proporzionamento delle docce e dei WC

Le piscine ^{DI USO COLLETTIVO} aperte al pubblico devono avere, almeno:

1) per uomini:

- a) 1 WC ogni 6 cabine;
- b) 1 orinatoio ogni 4 cabine;
- c) 1 doccia ogni 4 cabine;

2) per donne:

- a) 1 WC ogni 4 cabine;
- b) 1 doccia ogni 4 cabine.

3.9.27. Caratteristiche delle zone docce e dei WC

La zona doccia deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.

I locali WC devono avere superficie non inferiore a mq 1,50, essere provvisti di bidet (solo per le donne) e di tazza (turca). ^{VERTICALE LORO ALTEZZA} ^{LO RUBINETTI A GETTO}

È consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni 3 servizi.

Le pareti verticali dei servizi e delle docce, devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione fino ad un'altezza di m 2.

Le pareti verticali ed orizzontali devono avere spigoli arrotondati. In tutti i servizi devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio e apposita piletta o fognolo sifonati.

I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito o a cellula fotoelettrica.

Devono inoltre essere previsti negli spazi antilatrine

distributori di sapone liquido o in polvere; in tutti i locali servizi deve essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutte le altre suppellettili eventuali, non comprese nel presente articolo, dovranno essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

3.9.28. Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi

Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.

3.9.29. Insonorizzazione

Le pareti delle piscine coperte, limitatamente alle zone vasca, dovranno essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza.

3.9.30. Obblighi del gestore

In tutte le piscine ^{DI USO COLLETTIVO} aperte al pubblico è fatto obbligo, a cura del gestore, esporre, in zona ben visibile (alla cassa):

1) il numero massimo di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;

2) il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata la clorazione;

3) i valori di cloruri misurati nella vasca con specificato il limite massimo ammesso.

Questi valori oltre che essere esposti anche in un punto ben visibile della vasca, dovranno essere registrati di continuo o/a scadenze periodiche ravvicinate ed opportunamente conservati per un periodo di almeno 6 mesi.

3.9.31. Zone riservate ai tuffi

Per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme di cui alla Circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15 febbraio 1951.

3.9.32. Pronto soccorso

In tutte le piscine ^{DI USO COLLETTIVO} aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale, di superficie minima di mq 45 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

Per gli impianti con capienza superiore a 300 unità dovrà prevedersi la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato in pronto soccorso.

3.9.33. Piscina con accesso agli spettatori

Se la piscina è dotata di spazi per spettatori, fatto salvo il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, a seconda della capienza e a seconda della destinazione, potranno essere fatte prescrizioni aggiuntive in ordine al numero dei servizi per il pubblico.

3.9.34. Deposito materiale

In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali occorrenti per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto.

Capitolo 10

CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

3.10.1. Definizione e norme generali

Per casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione, al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista dei necessari servizi a quest'ultima inerenti.

Le costruzioni rurali, per la parte adibita ad abitazione, sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.

Nella costruzione di case rurali devono essere attuati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare convenientemente la parte residente da quella aziendale.

Le stalle e altri ricoveri per animali in genere non devono comunque comunicare con i locali di abitazione e non devono avere aperture sulla stessa facciata ove esistono le finestre delle abitazioni a distanza inferiore a m 3 in linea orizzontale.

Non è comunque consentito destinare ad uso alloggi i locali soprastanti i ricoveri per animali.

I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori avventizi devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti al Capitolo 4 del presente Regolamento.

3.10.2. Locali per lavorazioni e depositi

I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o manipolazioni agricole capaci di modificare negativamente l'aria confinata devono essere separati dai locali di abitazione mediante mezzi divisorii impermeabili; nelle nuove costruzioni detti locali devono essere ubicati in un corpo di fabbrica separato da quello ad uso abitazione.

I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, con pavimento di cortina o di gettata, difesi dalla pioggia ed impermeabili.

Le aperture devono essere dotate di reticella di protezione per la difesa da roditori ed insetti.

È vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, ed altri presidi.

3.10.3. Dotazione di acqua potabile

Ogni abitazione deve essere dotata di acqua corrente dichiarata potabile.

Nei casi in cui non è disponibile acqua proveniente dall'acquedotto pubblico, l'approvvigionamento idrico deve essere assicurato da acqua di pozzo che deve essere, a cura del proprietario, sottoposta a periodici accertamenti chimici e batteriologici, con impianto di sollevamento a motore e condotte a pressione.

I pozzi devono essere convenientemente protetti da possibili fonti di inquinamento.

Nei casi in cui non è possibile la costruzione del pozzo, si può ricorrere all'uso delle cisterne che devono essere costruite a regola d'arte ed essere dotate degli accorgimenti tecnici atti ad escludere le acque di prima pioggia.

3.10.4. Scarichi

I cortili, le aie, gli orti, i giardini, anche se già esistenti, annessi alle case rurali, devono essere provvisti di scolo sufficiente in modo da evitare impaludamenti in prossimità della casa.

In ogni casa rurale, anche già esistente, si deve provvedere al regolare allontanamento delle acque meteoriche dalle vicinanze della casa medesima.

Le concime, i pozzi neri, i pozzetti per le urine ed in genere tutti i serbatoi di raccolta di liquami decadenti dalle attività devono essere realizzati con materiale im-

permeabile a doppia tenuta e rispettare, per il recapite finale, le norme del Titolo II del presente regolamento.

Devono inoltre essere collocati a valle ^{o lontano} dai pozzi di prelevamento o di qualsiasi altro serbatoio d'acqua potabile e devono essere ubicati ad una distanza dalle abitazioni di almeno m 50 e comunque tale da non arrecare molestia al vicinato.

3.10.5. Rifiuti solidi

Gli immondezzai sono consentiti solo presso le abitazioni rurali sparse, ove non viene effettuato il servizio di raccolta dei rifiuti e devono avere pavimento e pareti impermeabili, coperchio a tenuta ed essere svuotati prima della colmataura. Gli immondezzai devono distare almeno m 20 dalle finestre e dalle porte dei locali di abitazione o di lavoro.

Il trasporto dei rifiuti deve comunque avvenire in modo da evitare il disperdimento.

3.10.6. Ricoveri per animali: procedure SOSPESO

La costruzione di ricoveri per animali è soggetta ad approvazione da parte del Sindaco che la concede sentito il parere del responsabile del Servizio n. 1 per quanto attiene le competenze in materia di igiene del suolo e dell'abitato e del Servizio Veterinario sulla idoneità come ricovero anche ai fini della profilassi delle malattie diffusive degli animali e ai fini del benessere delle specie allevate.

L'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione del Sindaco che la rilascia previo accertamento favorevole dei Responsabili dei Servizi n. 1 e Veterinario secondo le rispettive competenze.

L'autorizzazione deve indicare la specie o le specie di animali nonché il numero dei capi svezzati che possono essere ricoverati.

Qualora trattasi di:

— allevamenti di suini annessi a caseifici o ad altri stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari;

— allevamenti di carattere industriale o commerciale che utilizzano rifiuti alimentari di qualsiasi provenienza;

— canili gestiti da privati o da enti a scopo di ricovero, di commercio o di addestramento;

— allevamento industriale di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserva di caccia;

detta autorizzazione è subordinata al nulla osta previsto dall'art. 24 del Regolamento di polizia veterinaria approvato con D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320 e attualmente rilasciato dall'E.R. dei servizi di zona competente per territorio.

3.10.7. Caratteristiche generali dei ricoveri SOSPESO

I ricoveri per gli animali, fermo restando l'obbligo del rispetto di quanto previsto dall'art. 54 del D.P.R. 303.56, devono essere sufficientemente aerati e illuminati, approvvigionati di acqua potabile, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di idonee protezioni contro gli insetti e i roditori, devono essere agevolmente pulibili, lavabili e disinfestabili.

I recinti all'aperto devono essere dislocati lontano dalle abitazioni e quando non abbiano pavimento impermeabile devono essere sistemati in modo da evitare il ristagno dei liquami.

Tutte le stalle, le porcilaie ed altri locali adibiti al ricovero di bestiame devono poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio. Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superfici finestrate apribili in modo da garantire l'illuminazione e l'aerazione del locale secondo le esigenze del tipo di allevamento praticato.

3.10.8. Stalle SOSPESO

Le stalle per bovini ed equini devono avere pavimentazione impermeabile, dotata di idonei scolì.

Le stalle adibite a più di due capi devono essere dotate di concimaia ai sensi dell'art. 233 del R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 ed avere tutte le protezioni necessarie alla prevenzione degli infortuni. Le stalle per vacche lattifere devono essere dotate di appositi locali per la raccolta del latte e depositi dei recipienti; dotate di adeguati servizi igienici aventi i requisiti di cui al D.P.R. 327/80 per il personale di custodia e per i mungitori eventuali.

Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal R.D. 9 aprile 1929, n. 994, deve essere attiguo alla stalla, avere pavimento in materiale impermeabile che permette lo scolo delle acque all'esterno, pareti rivestite in materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 2,20, finestra apribile all'esterno e reti antimosche, impianto di acqua corrente potabile per il lavaggio dei recipienti, spogliatoio, lavandino e doccia per gli operatori addetti.

3.10.9. Porcili SOSPESO

I porcili a carattere familiare devono essere realizzati con idonei materiali, ad una distanza minima di m 10 dalle abitazioni e dalle strade e devono avere aperture sufficienti per il rinnovamento dell'aria. Devono inoltre avere mangiatoie e pavimenti ben connessi e di materia impermeabile. Il pavimento deve essere inclinato per facilitare lo scolo delle urine in pozzetti a tenuta.

3.10.10. Pollai e conigliare

I pollai e le conigliare devono essere aerati e mantenuti puliti; devono essere ubicati al di fuori delle aree urbanizzate, all'interno delle quali sarà ammesso solo un numero di capi limitato all'uso familiare e comunque a distanza dalle abitazioni viciniori non inferiore a m 10.

DPR. N. 303 del 1956

Le stalle non devono comunicare direttamente coi locali di abitazione o con i dormitori.

Quando le stalle siano situate sotto i locali prede devono avere solaio costruito in modo da impedire passaggio del gas.

Le stalle devono avere pavimento impermeabile essere munite di fossetti di scolo per le deiezioni liquide, da raccogliersi in appositi bottini collocati fuori delle stalle stesse secondo le norme consigliate da igiene.

Nei locali di nuova costruzione, le stalle non devono avere aperture nella stessa facciata ove si aprono finestre delle abitazioni o dei dormitori a distanza non inferiore di 3 metri in linea orizzontale.

Le concimaie devono essere normalmente situate a distanza non minore di 25 metri dalle abitazioni o dai dormitori, nonché dai depositi e dalle condutture dell'acqua potabile.

Qualora, per difficoltà provenienti dalla ubicazione non sia possibile mantenere la distanza suddetta l'Ispettorato del lavoro può consentire che la concimaia venga situata anche a distanze minori.

Capitolo 11

EDIFICI PER ATTIVITA' PRODUTTIVE, DEPOSITI.

3.11.1 Norme generali

Fatto salvo il rispetto delle vigenti leggi in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro e diverse disposizioni di legge a norma dell'articolo 24 della legge 833/78, gli edifici destinati all'uso generico di laboratori, opifici, depositi, ove sia prevista permanenza continuativa di addetti od altro che si configuri come ambiente di lavoro, devono in via preliminare avere le caratteristiche costruttive, indicate nei successivi articoli del presente capitolo.

Resta inteso che per gli ambienti di lavoro a destinazione specifica vale anche quanto previsto dal capitolo 7 del titolo II.

3.11.2 Classificazione dei locali

I locali di cui al 3.11.1 sono così classificati:

a) Categoria C1

- Laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa
- Magazzini e depositi

b) Categoria C2

- Uffici
- Spogliatoi
- Ambulatorio aziendale/Camera di medicazione
- Refettorio
- Archivi

c) Categoria C3

- Latrine
- Docce
- Disimpegni
- Ripostigli (intesi come locali utilizzati come deposito di materiali inerti, movimentati a mano e aventi una superficie non superiore a mq 8).

3.11.3 Isolamenti

I locali di lavorazione devono essere ben riparati dagli agenti atmosferici e dall'umidità (art. 7 D.P.R. 303/56).

Per i locali di categoria C1 - C2 - C3 vale quanto disposto dalla legge 373/76 e successive integrazioni.

3.11.4 Sistemazione dell'aria esterna

L'area attorno all'edificio dovrà essere opportunamente sistemata, dovrà essere realizzato lungo tutto il perimetro dell'edificio un marciapiede impermeabile di larghezza minima di cm 70; se nell'area si prevedono depositi di materiali il terreno dovrà essere opportunamente sistemato ed impermeabilizzato qualora il materiale depositato possa rilasciare sostanze inquinanti: dovranno inoltre essere previsti e realizzati, nel rispetto delle norme previste dalla legge 319/76 e dalle LL.RR in materia, idonei impianti per la raccolta e lo smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio nel rispetto anche di quanto previsto dal titolo II.

3.11.5 Pavimentazione

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere isolato dal terreno allo scopo di evitare la presenza di umidità all'interno degli opifici, il piano di calpestio deve essere più alto di almeno cm 15 rispetto al piano di campagna circostante ogni ingresso. Sotto il pavimento, qualora non esista cantina, sarà realizzato idoneo vespaio, regolarmente aerato, di altezza non inferiore a cm 40.

Per motivate esigenze tecniche e produttive, su parere del Servizio n. 1, si potrà derogare dall'obbligo del vespaio.

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale impermeabile resistente, in superficie unita, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.

3.11.6 Illuminazione

Dovrà essere assicurata una superficie di illuminazione naturale pari a 1/10 della superficie del pavimento della quale almeno il 50% posta lateralmente.

Dovrà inoltre essere assicurata una superficie di aereazione naturale apribile con comandi ad altezza d'uomo, non comprensiva degli ingressi, non inferiore ad 1/20 della superficie del pavimento ed a 1/10 nel caso di lavorazioni particolarmente insalubri.

La disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior risultato; allo scopo è opportuno prevedere superfici apribili contrapposte, aperture a vasistas, posizionamento in corrispondenza dei prevedibili punti di produzione e di attività lavorativa con svolgimento di calore.

Per i locali destinati ad uso deposito senza permanenza continua di persone, la superficie non dovrà essere inferiore ad $1/20$ e per metà apribile.

Deroghe ai rapporti di cui sopra potranno essere considerate, su parere conforme del servizio N.1, in considerazione di realtà esistenti od in funzione di specifiche lavorazioni, fronte di adeguati impianti ventilazione meccanica

3.11.7 Illuminazione artificiale

L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei allo svolgimento dello specifico compito visivo. Nelle postazioni di lavoro ove sia necessario una illuminazione localizzata il rapporto tra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore ad $1/5$.

Devono essere assicurati i seguenti valori minimi di illuminazione sul posto di lavoro.

impegno e compito visivo	lux
minimo	200
medio	300
fine	1.000
finissimo	1.500

L'indice di resa cromatica deve essere adeguato al compito visivo ed in ogni caso mai inferiore all'85%.

L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro elettrico di distribuzione separatamente da quello di forza motrice.

La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi e la proiezione sulla postazione di lavoro di ombre che ostacolano il compito visivo.

Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro ingeneri devono esistere mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità (art. 31 D.P.R. 547/55).

3.11.8 Aerazione naturale

Tutti i locali appartenenti alle categorie C1 - C2 ad esclusione degli archivi, devono essere dotati di superfici di aerazione naturale apribili pari ad $1/12$ della superficie del pavimento, comprensiva degli ingressi.

Almeno il 50% della superficie apribile deve essere a parete e deve avere la soglia non superiore a m.2.

La disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior risultato; allo scopo è opportuno prevedere superficie apribile contrapposta, aperture a vasistas, posizionamento in corrispondenza dei prevedibili punti di produzione e di attività lavorativa con svolgimento di calore.

3.11.9. - Aerazione artificiale

L'impianto di condizionamento e/o aerazione artificiale non deve essere sostitutivo delle aperture finestrate.

I ricambi orari devono essere riferiti al tipo di attività svolta ed assicurati da flussi razionalmente distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.

L'impianto di aerazione artificiale non può essere utilizzato per la rimozione degli inquinamenti dovuti alle lavorazioni in sostituzione della aspirazione localizzata.

L'aria di rinnovo deve essere prelevata da zona non inquinata.

L'impianto di termoventilazione e climatizzazione deve essere realizzato in modo da evitare sulle postazioni di lavoro una velocità dell'aria superiore a 0,30 metri/sec.

3.11.10. - Riscaldamento

I locali di categoria C1, fatte salve particolari esigenze connesse alle tecniche di lavorazione od alla loro pericolosità, valutabili di volta in volta, devono essere adeguatamente riscaldati, assicurando il benessere termico in relazione alla attività svolta e comunque una temperatura minima dell'ambiente di ~~16°~~^{18°} C.

Nei locali di categoria C2 e C3 vale quanto disposto dalla Legge N. 373/1976 e successive integrazioni e comunque va assicurata una temperatura minima dell'ambiente di 18° C.

3.11.11. - Altezza dei locali

Per i locali di categoria C1 l'altezza minima assoluta é di mt. 3 ad esclusione dei locali destinati ad attività commerciali per i quali é ammessa un'altezza minima assoluta di mt. 2,70.

Per i locali esistenti di altezza inferiore a mt. 3 é ammessa un'altezza minima di mt. 2,70 unicamente per quelli destinati a magazzino e deposito.

Per i locali di categoria C2 e C3 l'altezza minima assoluta é di mt. 2,70.

3.11.12. - Superfici dei locali

Fatte salve motivate esigenze e/o specifiche prescrizioni del Servizio N° 1 la superficie minima dei locali di categoria C1 deve essere la seguente:

- LABORATORI - MAGAZZINI e DEPOSITI : mq. 20 per addetto

Per i locali di categoria C2 la superficie minima deve essere:

- UFFICI : mq. 6 per addetto con una superficie utile minima di mq. 12
- SPOGLIATOI : mq. 1,2 per addetto con una S.U. minima di mq. 6
- AMBULATORIO AZIENDALE CAMERA DI MEDICAZIONE : S.U. minima di mq. 12
- REFETTORIO : mq. 2 x utilizzatore previsto con una S.U. minima di mq. 12
- ARCHIVI : secondo necessità

Per i locali di categoria C3 devono essere rispettate le seguenti S.U. minime:

- LATRINE : mq. 1
- DOCCE : mq. 1

3.11.13. - Trasporti interni

Negli ambienti di lavoro non devono essere previsti sistemi di trasporto interno che utilizzino motori a scoppio. Può essere prevista un'area per le operazioni di carico-scarico di automezzi a condizione che siano stati predisposti adeguati sistemi di aspirazione ed allontanamento dei gas di scarico dei motori.

(*) 3.11.14. - Dotazione dei servizi igienico-assistenziali

Tutti i luoghi di lavoro di cui al punto 3.11.1. devono essere dotati dei seguenti servizi:

- LATRINE;
- LAVANDINI;
- SPOGLIATOI;
- AMBULATORIO/CAMERA DI MEDICAZIONE (vale quanto disposto dall'Art. 30 del D.P.R. N. 303/1956);
- REFETTORIO (per le attività che occupano più di 5 addetti);
- DOCCE (fatte salve eventuali prescrizioni o deroghe, le docce sono obbligatorie per le attività industriali, artigianali ed agricole).

(**) 3.11.15. - Numero e caratteristiche dei servizi

LATRINE: almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti. Dovranno essere tamponate a tutta altezza e dotate di anti-latrina con lavandino. Va assicurata la ventilazione dotando il locale di finestra apribile comunicante con l'esterno. In alternativa é ammessa una ventilazione artificiale che assicuri almeno 20 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata con l'accensione della luce, per 3 minuti successivi all'uscita dal servizio. Le latrine dovranno essere collocate in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato.

LAVANDINI: almeno 1 ogni 5 lavoratori (o frazione di 5) contemporaneamente presenti.

DOCCE: almeno 1 ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti. Devono comunicare con gli spogliatoi.

SPOGLIATOI: la superficie per garantire illuminazione e ventilazione naturali deve essere pari ad almeno 1/8 della superficie utile dello spogliatoio. Ove non sia possibile il ri-

3.11.14. Dotazione di servizi per il personale: I locali di servizio devono essere previsti in numero e (*)

posizione adeguata sia alle esigenze di privacy e comfort sia alla necessità di una facile e rapida pulizia.

In ogni ambiente di lavoro, ove sia previsto un numero di addetti fino a 3, sarà necessario almeno un vano latrina con antibagno con lavabo.

L'antibagno dovrà essere di dimensioni adeguate e potrà essere usato anche come spogliatoio.

Ove sia previsto un numero di addetti, titolari e/o soci compresi, maggiore di tre, si dovranno prevedere almeno due vani latrina con relativo antibagno.

La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno addetti da 11 a 40, dovrà essere di almeno 3 vani latrina con antibagno e di almeno un locale spogliatoio per sesso di adeguata superficie.

Ogni successivi 30 dipendenti, si dovrà prevedere un ulteriore gabinetto.

Il numero totale dei gabinetti può essere ridotto a 2/3 qualora vengano previsti in adeguato numero orinatoi.

I vasi dovranno essere preferibilmente del tipo alla turca.

(**) 3.11.15 Caratteristiche dei servizi igienici

Il vano latrina deve essere di superficie minima di mq 1; l'antibagno di superficie minima di mq 1; laddove non sia previsto apposito spogliatoio e si usi l'antibagno come spogliatoio la superficie minima di esso non sarà inferiore a mq 3. E DOVRÀ ESSERE PREVISTO RUBINETTO A GETTO VERICALE PER I SERVIZI DEL SESSO

I gabinetti devono essere suddivisi per sesso: devono essere regolarmente riscaldati e con regolamentari requisiti di aero-illuminazione naturale diretta anche per l'antibagno usato per spogliatoio, essendo ammissibile la ventilazione forzata solo ove sia dimostrata una impossibilità tecnica alla prima soluzione.

I pavimenti dei vani servizi e degli spogliatoi plurimi dovranno essere serviti da una piletta di scarico sifonata.

Le pareti dei servizi igienici (latrina - antilatrina) devono essere piastrellate fino ad un'altezza di m 2; la rubinetteria dovrà essere a comando preferibilmente non manuale.

3.11.16. Caratteristiche degli spogliatoi: superfici minime

Gli spogliatoi devono avere la superficie minima di mq 10 e comunque non meno di 1 mq per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo; devono avere pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 1,80 dal pavimento; devono avere regolamentare areo-illuminazione naturale.

3.11.17. Spogliatoi: dotazioni minime

Nei locali spogliatoi, che devono essere adeguatamente e regolarmente termoregolati, devono prevedersi lavatoi e punti per l'erogazione di acqua potabile nel rispetto degli indici di cui al D.P.R. 303/56; almeno una doccia con antidozza in relazione a venti utilizzatori potenziali contemporanei e spazio adeguato per appositi armadietti a doppio comparto per ogni lavoratore previsto.

Sia gli spogliatoi che i servizi igienici devono essere accessibili alle maestranze preferibilmente mediante passaggi coperti.

3.11.18. Mense: caratteristiche

Fermo restando il divieto di consumare pasti in ambiente di lavoro, per le caratteristiche delle mense e refettori che devono essere previsti laddove sia presumibile una presenza di almeno 30 addetti durante l'intervallo per la refezione, si fa rimando alla normativa prevista per gli ambienti ove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande.

Nella sala da pranzo deve comunque essere assicurato

uno spazio di mq.1 per persona e l'uso di materiali ed attrezzi che riducano al minimo possibile la rumorosità.

3.11.21 Locali sotterranei e semisotterranei

È vietato adibire al lavoro locali sotterranei o semisotterranei e comunque carenti di aria e luce diretta.

Lo svolgimento del lavoro nei suddetti locali, potrà essere consentito previa autorizzazione dell'E.R. allorché quando siano rispettati gli altri disposti del presente Regolamento ed in particolare le previsioni di cui al Capitolo 6 del presente Titolo e si provveda con mezzi riconosciuti idonei dal Responsabile del Servizio n. 1 alla aerazione, alla illuminazione ed alla protezione dall'umidità.

Restano comunque vietate in detti locali le lavorazioni che diano luogo ad azioni nocive.

L'ambiente di lavoro deve essere predisposto in modo tale da assicurare la possibilità di separare convenientemente le varie lavorazioni ed isolare quelle che producono elementi di rischio o di nocività.

3.11.22. Isolamento acustico

Tutte le fonti di rumorosità devono essere protette e le strutture dell'edificio devono comunque assicurare un potere di fonoisolamento non inferiore a 2/3 di quanto previsto per le costruzioni di civile abitazione.

spetto dei parametri sopra indicati é ammessa l'illuminazione artificiale ed un ricambio continuo dell'aria pari a 3 volumi/ora. Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti personali a doppio scomparto.

Le latrine, le docce e gli spogliatoi devono essere separati per sesso.

AMBULATORIO AZIENDALE-CAMERA DI MEDICAZIONE: devono essere rispettati i parametri riguardanti l'illuminazione e ventilazione naturale previsti per i locali di categoria C1.

REFETTORIO: devono essere rispettati i parametri di illuminazione e ventilazione naturale previsti per i locali di categoria C1.

Dovrà essere ubicato in modo da evitare contagio dagli inquinanti eventualmente presenti nei locali di lavoro.

3.11.19. - Divieto di installazione distributori di alimenti e bevande

Nell'ambiente di lavoro ove avvengono lavorazioni con emissione di polveri, gas e vapori o che risultano particolarmente insudicianti non sono ammessi distributori automatici di alimenti e di bevande che devono essere confinati in appositi locali o box adeguatamente attrezzati.

3.11.20. - Prescrizioni integrative

In fase di parere preventivo (come previsto dall'Art. 2.7.2 del Titolo 2° del presente Regolamento), in merito al nulla-osta allo svolgimento dell'attività lavorativa, ed in relazione alle caratteristiche di essa, il Servizio N° 1 formulerà motivate richieste di prescrizioni integrative all'Autorità Locale a cui il richiedente dovrà adeguarsi prima dell'inizio dell'attività ancorché l'ambiente sia stato già autorizzato ad essere usato per attività lavorative.

3.11.21. - Locali sotterranei e seminterrati

E' vietato adibire a luoghi di lavoro locali chiusi interrati e seminterrati E COMUNQUE CARENTI DI ARIA E LUCE DIRETTA

Quando ricorrono particolari esigenze tecniche può essere derogato da quanto sopra con esplicita autorizzazione dell'E.R., d'intesa con il Servizio N° 1. Nell'ambito della deroga dovranno essere previsti specifici presidi tecnici integrativi per aerazione ed illuminazione.

Dovranno soddisfare inoltre i seguenti parametri:

- vespaio ventilato sotto il perimetro di altezza minima di mt. 0,40;
- quota massima piena della fognatura di scarico o falda freatica al di sotto del piano di posa del vespaio;
- pavimento e superficie unita ed impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo.

Non é ammessa deroga per lavorazioni o depositi con pericolo di esplosione e/o incendio, con sviluppo di emanazioni nocive o sviluppo di elevate temperature.

3.11.31^{bis} - Soppalchi

I soppalchi, cioè i dimezzamenti dei piani non sono considerati come piani distinti; sono ammessi soltanto se costruiti in ferro o in muratura, e se tali da garantire nella parte sottostante e sovrastante quando adibiti a luoghi di lavoro, la rispondenza delle caratteristiche previste per gli ambienti di lavoro di cui al punto 3.11.11 - 3.11.12 - 3.11.10 - 3.11.8 - 3.11.6 - 3.11.7 del presente Regolamento.

I soppalchi dovranno inoltre essere conformi per i parapetti e protezioni verso il vuoto e per le scale, accessi e uscite a quanto previsto dagli Articoli NN. 26-27-16-17-13-14 del D.P.R. N. 547/55.

Sui soppalchi dovranno essere esposti, in punti ben-visibili, cartelli riportanti il carico massimo ammissibile (KG/MQ) non superabile desunto dalla relazione di calcolo strutturale a firma di un tecnico abilitato.

La distribuzione dei carichi dovrà venire in modo razionale e sempre nel rispetto della stabilità.

3.11.22^{bis} - Rumore

Le lavorazioni rumorose vanno effettuate in ambienti separati.

Le macchine ed i componenti degli impianti rumorosi, anche se ausiliari alla produzione, devono essere opportunamente insonorizzati.

L'installazione di elementi fonoisolanti e fonoasorbenti non deve contrastare con le esigenze di illuminazione naturale, artificiale e di ricambio dell'aria.

I materiali fonoisolanti e fonoassorbenti non devono disperdere fibre dannose nell'ambiente e non devono produrre fumi e gas tossici in caso di incendio.

3.11.22.^{TER} - Vibrazioni

In presenza di attrezzature in grado di causare vibrazioni, tutti i basamenti devono essere costruiti su supporti antivibranti e, nel caso di impianti di maggiore impegno, senza punti di contatto con il resto della pavimentazione e con le strutture portanti dell'edificio.

In ogni caso l'isolamento dalle vibrazioni deve riguardare anche le specifiche postazioni di lavoro.

3.11.23. - Alte temperature

In presenza di sorgenti di calore radiante devono essere adottati accorgimenti tali da evitare l'irraggiamento diretto del posto di lavoro.

3.11.24 - Inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas e vapori)

Tutte le lavorazioni che sviluppano inquinanti aerei vanno effettuate possibilmente in ambienti separati.

Tutti gli inquinanti aerei devono essere efficacemente captati nelle immediate vicinanze del punto in cui si originano ed in modo da evitare la esposizione degli addetti e la diffusione nell'ambiente circostante.

Pertanto, la velocità di cattura, la geometria e la posizione delle cappe devono essere rapportate alle caratteristiche fisiche, chimiche, tossicologiche degli inquinanti.

Capitolo 12
LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI
ED ATTIVITÀ AFFINI

3.12.0. Campo di applicazione

Fermo restando quanto già previsto all'art. 3.0.0. del cap. 1° del presente titolo, le norme di cui agli articoli successivi devono essere applicate anche per le situazioni in cui si verifica il cambio della titolarità dell'autorizzazione.

3.12.1. Lavanderie: autorizzazione

Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido o a secco, deve richiedere la preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere del Responsabile del Servizio n. 1 circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

L'autorizzazione di cui sopra deve essere richiesta anche nei casi ove si è proceduto alla ristrutturazione totale dei locali o dell'attività e dove si procede al cambio della titolarità dell'autorizzazione.

Nella domanda devono essere indicati:

- 1) il sistema di lavaggio;
- 2) gli impianti e gli apparecchi in dotazione e l'utenza che si intende servire con particolare riferimento alle collettività (aziende industriali, ospedali, aziende ristoratrici, ecc.);
- 3) il personale addetto.

Per le lavanderie ad umido inoltre dovranno essere specificate:

- 1) quali acque verranno usate;
- 2) come si provvederà al loro smaltimento.

3.12.2. Caratteristiche delle lavanderie ad umido

Le lavanderie ad umido, oltre che il reparto ove si effettua il lavaggio, la centrifugazione ed eventualmente l'asciugamento, devono disporre almeno di:

- a) un locale o uno spazio per la raccolta e la sosta della biancheria;
- b) un locale o uno spazio per la stiratura e il deposito della biancheria pulita;
- c) un gruppo di servizi composti da almeno una latrina con antilatrina completa di almeno un lavabo per il personale.

Si potrà derogare da tali requisiti di locali quando la lavanderia è organizzata in modo che il conferimento, la lavatura ed il ritiro della biancheria sia effettuato direttamente all'entrata, senza sosta della biancheria, con l'utilizzo di macchine automatiche o a gettone.

3.12.3. Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali

I locali delle lavanderie industriali devono avere:

- a) pavimenti impermeabili, con gli angoli arrotondati a sagoma curva alle pareti, muniti di scarico delle acque a chiusura idraulica;
- b) pareti a tinte chiare ed impermeabili fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento;
- c) altezza, illuminazione e ventilazione regolamentare.

3.12.4. Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione

Per le lavanderie a secco, in quanto classificate industrie insalubri di II classe, il Responsabile del Servizio n. 1 propone all'Autorità Competente i provvedimenti che devono essere adottati a tutela della salute pubblica.

Tali lavanderie devono disporre di almeno due locali o di adeguato spazio opportunamente delimitato (anche mediante macchine e attrezzature che definiscono le varie fasi lavorative) situati al piano terreno, ampi, illuminati ed aerati direttamente dall'esterno e dotati di servi-

zio di uso esclusivo con regolamentare antilatrina e lavabo.

I locali o lo spazio, oltre che di ventilazione naturale a riscontro in tutti i casi ove ciò sia possibile, devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria dall'esterno e bocca di aspirazione sita in prossimità del pavimento; dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.

Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante apposita canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depuratore idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto di solvente espulso nell'aria non superi a valle del presidio depurativo 10 ppm.

Per impedimenti di natura tecnica, per vincoli urbanistici possono essere adottate soluzioni diverse e alternative (fognatura).

Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

- a) il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
- b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);
- c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti, a chiusura ermetica e smaltita tramite ditte specializzate ed autorizzate: la ditta dovrà comunque documentare con idonee specificazioni i quantitativi di solventi usati e il conferimento dei rifiuti a ditte esterne;
- d) gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio ed alla fine di ogni ciclo.

3.12.5. Libretti di idoneità sanitaria

Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria da rinnovare annualmente e deve sottoporsi alla vaccinazione contro la febbre tifoide. Non è consentito che il personale consumi il vitto negli ambienti di lavoro.

3.12.6. Veicoli per il trasporto della biancheria

I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile. Essi devono essere ritenuti idonei dal Servizio n. 1 e all'uopo certificati a mezzo di visite periodiche.

La biancheria sporca deve comunque essere racchiusa in sacchi, tenuti separatamente durante il trasporto.

3.12.7. Biancheria infetta

È vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letteracci di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderie riconosciuti idonei dall'E.R. sul cui territorio si svolge l'attività a prescindere dalla provenienza della clientela.

3.12.8. Barbieri, parrucchieri ed attività affini: autorizzazioni

L'attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e l'esercizio di casa estetica, di istituti di bellezza e di attività affini che non implicano prestazioni di carattere medico-curativo-sanitario, quali estetista, truccatore estetista, visagista, depilatore, manicure, massaggiatore facciale, pedicure estetico con esclusione di ogni procedimento sul corpo che necessiti di attrezzature non normali per i quali occorrerà l'autorizzazione prevista dall'art. 194 T.U.L.L.S.S. 1215/34 è disciplinata da apposito regolamento deliberato dal Consiglio Comunale ed approvato in conformità alla Legge 14 febbraio 1963, n. 161, modificata con Legge 23 dicembre 1970, n. 1142.

AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

Dette attività non possono di norma essere svolte in forma ambulante.

Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio di tali attività su parere favorevole del Responsabile del Servizio n. 1 il quale accetterà la idoneità dei locali e dell'attrezzatura sotto l'aspetto igienico-sanitario.

3.12.9. Caratteristiche dei locali

I locali oltre ad essere strutturalmente regolamentari e adeguatamente ventilati e illuminati, devono avere:

- una superficie di almeno mq 5 per ogni posto di lavoro con un minimo di mq 15 per il primo posto;
- pavimento a superficie unita e lavabile, pareti di materiale liscio o facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento: il pavimento dovrà avere una bocca di scarico con sifone;
- lavabi fissi con acqua corrente potabile;
- arredamento di facile pulizia;
- dotazione di biancheria pulita per ogni cliente in appositi armadietti;
- per gli esercizi che fanno uso dei caschi, in relazione alle caratteristiche dei locali e della attività, potranno essere imposti su proposta del Responsabile del Servizio n. 1 mezzi di ventilazione sussidiari.

Inoltre devono essere disponibili:

- l'attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro, da attuarsi mediante immersione in alcool iodato al 2% od altro procedimento ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio n. 1;
- appositi recipienti chiusi e distinti per la biancheria usata e per i rifiuti.

3.12.10. Attività in ambienti privati

I negozi di barbiere e parrucchiere devono avere almeno una latrina ad uso esclusivo dell'esercizio, accessibile dall'interno e servita da regolamentare antilatrino con lavabo. Per l'attrezzatura e la rubinetteria, valgono le norme di cui al D.P.R. 327/80.

Quando le attività sono svolte in ambiente privato i locali devono avere le stesse caratteristiche previste dall'articolo precedente.

3.12.11. Libretti di idoneità sanitaria

Chiunque eserciti dette attività deve munirsi del libretto di idoneità sanitaria, rilasciato dal Responsabile del Servizio n. 1, che dovrà essere rinnovato annualmente.

Durante il lavoro deve indossare una sopravveste pulita e lavarsi le mani prima di ogni servizio.

3.12.12. Attività di tosatura animali: autorizzazione

Gli esercizi di attività di tosatura e di tolettatura di animali domestici dovranno essere autorizzati dal Sindaco previo parere anche del Responsabile del Servizio Veterinario. Tali esercizi dovranno inoltre disporre di piletta sifonata sul pavimento del locale di lavaggio, avere idonei mezzi di captazione sfocianti oltre il tetto per l'allontanamento di odori, vapori, gas che si sviluppano durante l'attività, ed avere inoltre regolamentari scarichi idrici con pozzetti di decantazione e intercettazione dei peli.

Tutti i residui organici dell'animale devono essere raccolti in appositi sacchi chiusi identificabili da conferire all'incenerimento.

3.13.1. Autorimesse private: caratteristiche

Le autorimesse private, devono essere provviste di pavimento impermeabile e piletta di scarico per evitare il ristagno dei liquami. Le porte devono avere feritorie in alto e in basso, di dimensioni adeguate ad assicurare un sufficiente ricambio di aria; comunque deve essere garantita una superficie aperta libera non inferiore a 1/30 della superficie del pavimento: che deve aprirsi su cortelli o spazi di manovra.

L'altezza minima netta interna delle autorimesse non può essere inferiore a m 2,00.

È fatto assoluto divieto far passare a vista nelle autorimesse tubazioni della distribuzione di gas a meno che non siano conformi alle norme UNI - CIG.

Le pareti delle autorimesse devono essere realizzate con materiali idonei allo scopo di garantire i necessari requisiti acustici come indicati nel Capitolo 4, lettera e) del presente Regolamento.

3.13.2. Autorimesse pubbliche: caratteristiche

Per quanto riguarda le autorimesse pubbliche si dovranno assicurare le norme di cui all'art. 86 del T.U.L.L.P.P.S.S. 18 giugno 1931, n. 733 come modificato dal D.P.R. 616 del 24 luglio 1977, nonché assicurare il rispetto dei requisiti e delle norme tecniche previste dal D.M. del 20 novembre 1981 che detta norme in materia di sicurezza per la costruzione e l'esercizio delle autorimesse e del Decreto del Ministero dell'Interno del 1° febbraio 1986 che detta norme in materia di sicurezza.

Per quanto concerne le autorimesse per carri funebri, si fa rimando all'art. 19 del D.P.R. n. 833 del 1975.

cost. n. 285 del 10/9/92

3.13.3. Disposizioni particolari per l'accensione dei motori.

All'interno delle rimesse è vietato tenere in funzione i motori dei veicoli oltre il tempo strettamente necessario intercorrente tra l'accensione e l'uscita del mezzo. Il preriscaldamento motori deve essere effettuato all'esterno, a distanza tale da non causare danno o molestia al vicinato.

Capitolo 14
AMBULATORI, OSPEDALI E CASE DI CURA

3.14.1. Ambulatori: caratteristiche dei locali

alla Sanità per delega del Presidente della Regione Lombardia (D.P.G.R. n. 845 del 20 novembre 1981 e successive modificazioni) sino alla emanazione della Legge Regionale che disciplina l'autorizzazione e la vigilanza sulle istituzioni sanitarie di carattere privato, si applicano gli articoli 51, 52, 53, I e II comma, della L. 132/68 e gli articoli 193 e 194 del testo unico delle Leggi Sanitarie R.D. n. 1265/34.

Fermo restando le procedure autorizzative ed i requisiti previsti nel Titolo I del presente Regolamento per l'esercizio dell'attività, i locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere, dal punto di vista igienico-sanitario, i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro ed in particolare:

- altezza dei locali pari a m.3 o comunque non inferiore a m.2,70;
- sala d'attesa illuminata ed aerata da finestratura regolamentare;
- servizio igienico con antibagno per il pubblico;
- ambulatorio aerato ed illuminato direttamente;
- lavandino con acqua corrente nell'ambulatorio.

Gli ambulatori in attività all'entrata in vigore del presente regolamento fermo restando l'obbligo della domanda di autorizzazione all'E.R., dovranno adeguarsi alle presenti disposizioni entro 3 anni. Eventuali deroghe potranno essere concesse su motivato parere del Servizio Igiene dell'USSL.

La sala di attesa e quella di visita devono essere convenientemente arredate. La sala di visita deve contenere tutta l'attrezzatura, la strumentazione e le apparecchiature in relazione all'esercizio della specifica attività. In ambulatorio deve essere posto un armadietto farmaceutico provvisto di presidi terapeutici, adeguati alle attività che vi si svolgono.

3.14.2. Ospedali: riferimenti generali per la costruzione

Fermo restando le necessarie e previste autorizzazioni per l'effettivo esercizio dell'attività, per la scelta dell'area e per i requisiti costruttivi e le caratteristiche tecniche degli edifici ospedalieri in genere si fa rimando alle previsioni di cui al D.C.G. 20 luglio 1939 e successive modifiche ed integrazioni.

Resta inteso che il rilascio della concessione edilizia dovrà essere subordinata alla preventiva autorizzazione dell'Autorità regionale.

I progetti per le costruzioni ospedaliere oltre alle procedure di tipo generale per il rilascio, da parte del Sindaco, della concessione edilizia, devono altresì seguire le previsioni di cui all'art. 228 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

3.14.3. Case di cura: riferimenti generali per la costruzione. Autorizzazioni

La realizzazione di case di cura così come definite all'art. 1 del D.M. 5 agosto 1977 nella scelta dell'area, nella progettazione e nelle caratteristiche e requisiti costruttivi deve essere conforme alle indicazioni riportate nello stesso D.M. 5 agosto 1977 relativo alle determinazioni dei requisiti tecnici sulle case di cura private.

Il rilascio della concessione edilizia da parte del Sindaco non esaurisce l'iter autorizzativo in quanto analogo autorizzazione deve essere rilasciata anche dall'Assessore Regionale alla Sanità, per delega del Presidente della Giunta Regionale.

Solo in presenza di entrambe le autorizzazioni il privato acquisisce il diritto di costruire una casa di cura.

Ultimati i lavori, l'autorizzazione all'uso dei locali verrà rilasciata dal Sindaco ai sensi e con le procedure, previste dall'art. 221 del T.U.LL.SS. 1265/34 nonché dalla Regione cui compete la verifica della conformità dell'opera al progetto approvato e la sua idoneità sotto il profilo igienico-sanitario in relazione allo specifico uso cui è destinata.

Prima dell'inizio dell'effettivo esercizio dell'attività dovrà essere ottenuta anche l'autorizzazione all'esercizio della casa di cura rilasciata dall'Assessore Regionale

Capitolo 15

A) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE
E/O PROVVISORIEB) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA
(CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)A) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O
PROVVISORIE

3.15.1. Campo di applicazione

La presente normativa si applica a tutti i ricoveri a carattere temporaneo e/o provvisorio per esigenze sia di destinazione alla ricezione di turisti o nomadi che per l'allestimento in via eccezionale per emergenze causate da catastrofi naturali e non.

Tutti gli altri alloggi che rientrano tra quelli provvisori, come meglio sottospecificato, dovranno, fatte salve le disposizioni di Legge vigenti in materia, osservare quanto previsto dal presente capitolo.

Tra gli alloggi temporanei a carattere provvisorio rientrano:

- le tende;
- le roulotte, i campers e simili;
- i containers, i prefabbricati ad uso provvisorio e temporaneo;
- i bungalows.

3.15.2. Requisiti propri degli alloggi provvisori

Il proprietario o gli utenti qualora usino mezzi propri, devono assicurare che:

Tende: devono avere adeguati requisiti costruttivi, di impianto e d'uso tali da garantire un adeguato isolamento dal terreno ed una idonea aerazione dello spazio confinato.

All'interno delle tende è vietato l'uso di impianti a fiamma libera.

Roulotte - Campers: devono avere uno spazio abitabile non inferiore a mc 4 per persona.

Devono avere almeno la seguente dotazione di servizi: frigorifero, cucina con cappa, spazio chiuso con servizio igienico a smaltimento chimico.

Gli allacciamenti alla corrente elettrica, devono essere sistemati in uno spazio isolato ed accessibile solo agli addetti.

Devono essere provvisti di aerazione e illuminazione naturale a mezzo di sportelli-finestre a doppia vetratura in numero sufficiente ed a mezzo di appositi aeratori.

Le bombole di gas liquido (GPL) per il funzionamento della cucina, devono essere sistemate all'esterno ed opportunamente coperte e protette.

Prefabbricati, containers ed analoghi: devono essere realizzati con idoneo materiale atto a garantire la resistenza al fuoco, evitare che si verifichino notevoli sbalzi di temperatura, che si formi condensa sulle pareti interne ed ancora che ne permettano una facile pulizia per garantire la massima igienicità dei locali, degli spazi e dei servizi.

Devono garantire uno spazio abitabile non inferiore a mq 8 per persona.

Tutti gli spazi interni devono avere aerazione naturale che assicuri i sufficienti ricambi d'aria ed avere un'adeguata illuminazione naturale.

Devono essere dotati di adeguato servizio igienico completo di una dotazione minima composta da un lavabo, un WC, bagno o preferibilmente doccia, il tutto regolarmente allacciato alla rete fognaria o a regolamentare impianto di trattamento.

Devono avere altezza minima non inferiore a m 2,40 i prefabbricati e a m 2,10 i container.

I pavimenti devono essere in materiale durevole e lavabile, l'impianto elettrico di illuminazione deve essere eseguito secondo le norme CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano).

Devono essere approvvigionati di acqua potabile, di regola proveniente dal pubblico acquedotto.

Bungalows: per le caratteristiche di questi alloggi si fa espresso rimando a quanto previsto agli articoli 15 e 16 del Regolamento regionale 11 ottobre 1982, n. 8.

Fermo restando il requisito di altezza fissato dal soprarichiamato Regolamento regionale, deve prevedersi, per ogni persona uno spazio abitabile non inferiore a mq 8 con un'altezza non inferiore a m 2,40.

B) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

3.15.3. Requisiti dei complessi ricettivi all'aria aperta

Nella sistemazione o predisposizione dell'area o delle piazzuole per il posizionamento degli alloggi provvisori di cui al precedente articolo occorre che, oltre al rispetto degli indici minimi di superficie delle piazzuole di cui all'allegato A) del Regolamento regionale 11 ottobre 1982, n. 8, gli stessi alloggi, di regola, distino tra di loro lungo tutto il perimetro:

- le tende minimo m 2,50;
- le roulotte e i campers, minimo m 3,50;
- i prefabbricati, i containers, i bungalows minimo m 5.

Tutti gli alloggi devono inoltre distare dai servizi igienici e dai depositi dei rifiuti almeno m 20.

Per particolari situazioni di gravità, si potrà derogare da tale norma previo parere del Responsabile del Servizio n. 1 della U.S.S.L. territorialmente competente.

Il suolo destinato alla ricezione di alloggi provvisori, deve essere sistemato ed attrezzato in modo da favorire lo smaltimento delle acque meteoriche, deve inoltre garantire un'agevole percorribilità per il passaggio delle persone.

3.15.4. Approvvigionamento idrico

Fermo restando la dotazione minima di cui al Regolamento Regionale n. 8/82, la dotazione normale di acqua è fissata in 500 litri per persona e per ogni giorno di cui almeno 1/3 potabile; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi di pulizia, ed ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti, dovrà essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione.

L'acqua potabile dovrà pervenire dall'acquedotto comunale; in mancanza di questo, è previsto l'approvvigionamento privato di acqua dichiarata potabile dal competente Servizio dell'U.S.S.L.

Nel caso che l'approvvigionamento non derivi dall'acquedotto comunale è necessario installare serbatoi di riserva di acqua potabile della capacità di 100 litri/giorno per persona ospitabile oppure munire il parco di campeggio di motori o gruppi elettrogeni in grado di far funzionare le pompe.

3.15.5. Servizi idrosanitari: dotazioni minime e caratteristiche

Oltre ai requisiti e fermo restando le dotazioni previste, ai soli fini della classificazione, dal Regolamento regionale n. 8/82 e dalla relativa allegata tabella A) i complessi ricettivi all'aria aperta devono essere provvisti delle seguenti dotazioni minime di servizi idrosanitari aventi anche le caratteristiche appresso specificate:

- 1 latrina per ogni 20 persone in locali distinti per i due sessi;
- 1 lavabo per ogni 10 persone;

— I doccei con acqua calda e fredda per ogni 10 persone in locali distinti per i due sessi.

Le costruzioni destinate ai servizi igienici devono essere posizionate adeguatamente in modo da assicurarne l'isolamento e nel contempo la facile accessibilità.

Tutti gli ambienti dei servizi devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, non assorbente o poroso, facilmente lavabile; devono avere pareti, con spigoli arrotondati, rivestite di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m 2 ad eccezione dei locali doccia che devono essere completamente rivestiti di materiale impermeabile.

Dovrà inoltre essere assicurata adeguata pendenza del pavimento alle apposite pilette per il deflusso delle acque di lavaggio.

I locali doccia devono avere, sempre separatamente per i due sessi, adeguati spogliatoi con panche di materiale lavabile, appendiabiti e armadietti.

Devono avere, oltre ad un'adeguata illuminazione ed aerazione come meglio specificato agli articoli successivi, adeguata termoventilazione e apparecchiature per l'immissione di aria calda o prese per asciugacapelli in numero pari a quello dei posti doccia.

In alternativa ai locali spogliatoi, possono essere consentiti spazi antidoccia per riporre gli indumenti, in questo caso devono essere previste delle zone con prese d'aria calda e prese per asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.

È comunque consigliabile prevedere le zone o locali doccia, separati, anche se contigui, con il resto del servizio.

I vani latrina devono avere superficie non inferiore a mq 1, possedere tutti i requisiti previsti dal presente Regolamento ed avere preferibilmente un vaso alla turca; nei servizi destinati agli uomini potranno prevedersi in aggiunta alla dotazione minima anche orinatoi a parete.

È consigliabile realizzare uno spazio unico anti-latrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni tre servizi.

Dovrà essere realizzato un apposito locale, distinto o incorporato ad un blocco dei servizi, ove si sistemerà tutto il materiale occorrente per le pulizie ordinarie ovvero per le disinfezioni o disinfestazioni che saranno eseguite ad intervalli di tempo adeguato.

Il locale o i locali in questione dovranno essere chiusi al pubblico. Nei locali di servizio, devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio.

Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito; devono inoltre essere sempre previsti distributori di salviette di panno o carta, ovvero asciugatoi termoventilati; distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutte le altre eventuali suppellettili non comprese nel presente articolo, devono sempre essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

3.15.6. Aerazione, illuminazione dei servizi idrosanitari

Tutti i locali dei servizi idro-sanitari, devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'aerazione e illuminazione avvengano con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il pre-

ventivo parere del Responsabile del Servizio n. 1 territorialmente competente.

Ogni locale dei servizi deve essere munito di apparecchio per l'illuminazione artificiale, tale da assicurare l'utilizzo anche nelle ore notturne.

L'illuminazione notturna dei piazzali e dei percorsi deve essere possibilmente concentrata in basso mediante l'uso di lampioncini aventi l'altezza massima di m 2,50.

3.15.7. Lavelli per stoviglie, lavatoi per biancheria, docce all'aperto

I lavelli per le stoviglie e i lavatoi per la biancheria, possono essere installati in corpi di fabbrica o all'aperto.

Devono essere in numero adeguato al numero delle persone ospitabili, realizzati con materiale di facile pulizia.

In sostituzione dei lavatoi per la biancheria è anche consigliata l'adozione di macchine lavatrici a gettone.

Per quanto concerne le docce all'aperto, occorre che le stesse abbiano pavimentazione liscia, impermeabile, adeguata e con idonea pendenza allo scopo di evitare la formazione di pozzanghere e allagamenti alle zone limitrofe.

Nelle vicinanze di tutti i servizi di cui sopra dovranno essere apposti in numero adeguato raccoglitori di rifiuti.

3.15.8. Smaltimento dei rifiuti liquidi

Per quanto riguarda lo smaltimento dei rifiuti liquidi, gli impianti di depurazione, l'immissione delle acque depurate in specchi d'acqua, si fa riferimento alla Legge 10 maggio 1976, n. 319, e successive modificazioni ed integrazioni nonché al Titolo II del presente Regolamento.

3.15.9. Pronto soccorso

Tutti i complessi devono essere muniti di cassette di pronto soccorso con i medicinali necessari. Per i complessi aventi una ricettività superiore a 500 ospiti potenziali deve essere prevista la realizzazione di un locale, di superficie minima di mq 15, attrezzato a pronto soccorso con attrezzature e presidi farmacologici.

Restano ferme le indicazioni sull'espletamento del servizio e sulla dotazione di apparecchio telefonico o mezzo di comunicazione alternativo previsto dal Regolamento regionale n. 8/82 e relative tabelle allegate.

3.15.10. Altri servizi

Le cucine, le dispense, le sale da pranzo, i bar, i caffè, le sale da gioco ed ogni altro esercizio di ospitalità collettiva, dovranno osservare e le norme indicate negli specifici capitoli del presente Regolamento.

Analogamente vanno applicate tutte le indicazioni riguardanti il personale addetto alla manipolazione e alla somministrazione degli alimenti e delle bevande.

3.15.11. Rinvio

Per quanto non previsto dal presente Regolamento ed in particolare per quanto concerne:

— le procedure per l'identificazione delle aree, concessione edilizia, autorizzazione all'esercizio, obblighi del titolare, classificazione, deroghe per i complessi esistenti ecc.;

- la sistemazione del terreno;
- le caratteristiche degli accessi;
- smaltimento rifiuti solidi;
- accesso di animali;
- dispositivi e mezzi antincendio;
- impianti di illuminazione, ecc.

si fa espresso rimando a quanto previsto dalla Legge

Regionale 10 dicembre 1982, n. 71 e relativo Regolamento regionale di attuazione 11 ottobre 1982, n. 8 e loro modifiche ed integrazioni.

Palestre e istituti di ginnastica

L'apertura di palestre ed istituti di ginnastica è subordinata ad autorizzazione del Sindaco su parere del Responsabile del Servizio M.1.
La direzione responsabile deve essere assunta da diplomati ISEF o altro titolo legalmente riconosciuto.

- a) Le palestre e gli istituti di ginnastica dove si svolgono attività in presenza di pubblico devono avere i requisiti fissati per i locali di pubblico spettacolo (B.3.2.1).
- b) le palestre e gli istituti di ginnastica possono essere ubicati in locali interrati e seminterrati nel rispetto dell'art.3.6.3. e seguenti.
- c) l'altezza dei vani non dovrà essere inferiore a m.3.
- d) i pavimenti devono essere di materiale tale da poter essere facilmente lavabile e disinfettabile.
- e) possono essere realizzate zone organizzate con box di superficie non inferiore a mq. 6,00, con tramezzature di separazione di altezza non superiore a M.2,20.
- f) la superficie aero-ventilante non dovrà essere inferiore a 1/8 della superficie del pavimento.
- g) le palestre e gli istituti di ginnastica devono essere dotati dei seguenti vani accessori:
 - uno spogliatoio per il personale, con annessa unità igienica e doccia, divisi per sesso;
 - spogliatoio per pubblico, diviso per sesso;
 - due unità igieniche singole;
 - docce divise per sesso.
- h) Non è ammessa aerazione forzata se non nei vani accessori; se necessario l'aerazione naturale potrà essere integrata con sistemi meccanici, riconosciuti idonei.

AUTOSCUOLE.

I locali delle autoscuole debbono avere le caratteristiche generali previste dall'art.7, decimo comma, della Legge 18 marzo 1988, n.11. In ogni caso, tali locali:

- non possono avere altezza interna inferiore a m.2,70
- non debbono essere interrati o seminterrati;
- debbono avere apertura sull'esterno illuminante e ventilante di superficie non inferiore a 1/8 della superficie del pavimento di ogni singolo vano.

I servizi igienici, di numero non inferiore a 2, debbono essere annessi ai locali stessi e avere un'altezza interna non inferiore a 2,40 m.

Nell'ambito delle autoscuole possono essere compresi vani per attività sanitaria, purché possiedano i requisiti fissati dalla vigente legislazione regionale per i presidi sanitari.

Capitolo 11

EDIFICI PER ATTIVITA' PRODUTTIVE, DEPOSITI.

3.11.1 Norme generali

Fatto salvo il rispetto delle vigenti leggi in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro e diverse disposizioni di legge a norma dell'articolo 24 della legge 833/78, gli edifici destinati all'uso generico di laboratori, opifici, depositi, ove sia prevista permanenza continuativa di addetti od altro che si configuri come ambiente di lavoro, devono in via preliminare avere le caratteristiche costruttive, indicate nei successivi articoli del presente capitolo.

Resta inteso che per gli ambienti di lavoro a destinazione specifica vale anche quanto previsto dal capitolo 7 del titolo II.

3.11.2 Classificazione dei locali

I locali di cui al 3.11.1 sono così classificati:

a) Categoria C1

- Laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa
- Magazzini e depositi

b) Categoria C2

- Uffici
- Spogliatoi
- Ambulatorio aziendale/Camera di medicazione
- Refettorio
- Archivi

c) Categoria C3

- Latrine
- Docce
- Disimpegni
- Ripostigli (intesi come locali utilizzati come deposito di materiali inerti, movimentati a mano e aventi una superficie non superiore a mq 8).

3.11.3 Isolamenti

I locali di lavorazione devono essere ben riparati dagli agenti atmosferici e dall'umidità (art. 7 D.P.R. 303/56).

Per i locali di categoria C1 - C2 - C3 vale quanto disposto dalla legge 373/76 e successive integrazioni.

3.11.4 Sistemazione dell'aria esterna

L'area attorno all'edificio dovrà essere opportunamente sistemata, dovrà essere realizzato lungo tutto il perimetro dell'edificio un marciapiede impermeabile di larghezza minima di cm 70: se nell'area si prevedono depositi di materiali il terreno dovrà essere opportunamente sistemato ed impermeabilizzato qualora il materiale depositato possa rilasciare sostanze inquinanti: dovranno inoltre essere previsti e realizzati, nel rispetto delle norme previste dalla legge 319/76 e dalle LL.RR in materia, idonei impianti per la raccolta e lo smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio nel rispetto anche di quanto previsto dal titolo II.

3.11.5 Pavimentazione

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere isolato dal terreno allo scopo di evitare la presenza di umidità all'interno degli opifici, il piano di calpestio deve essere più alto di almeno cm 15 rispetto al piano di campagna circostante ogni ingresso. Sotto il pavimento, qualora non esista cantina, sarà realizzato idoneo vespaio, regolarmente aerato, di altezza non inferiore a cm 40. Per motivate esigenze tecniche e produttive, su parere del Servizio n. 1, si potrà derogare dall'obbligo del vespaio.

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale impermeabile resistente, in superficie unita, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.

3.11.6 Illuminazione

Dovrà essere assicurata una superficie di illuminazione naturale pari a 1/10 della superficie del pavimento della quale almeno il 50% posta lateralmente.

Dovrà inoltre essere assicurata una superficie di aereazione naturale apribile con comandi ad altezza d'uomo, non comprensiva degli ingressi, non inferiore ad 1/20 della superficie del pavimento ed 1/10 nel caso di lavorazioni particolarmente insalubri. La disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior risultato; allo scopo è opportuno prevedere superfici apribili contrapposte, aperture a vasistas, posizionamento in corrispondenza dei prevedibili punti di produzione e di attività lavorativa con svolgimento di calore.

Per i locali destinati ad uso deposito senza permanenza continua di persone, la superficie non dovrà essere inferiore ad 1/20 e per metà apribile.

Deroghe ai rapporti di cui sopra potranno essere considerate, su parere conforme del servizio N.1, in considerazione di realtà esistenti od in funzione di specifiche lavorazioni, fronte d'adeguati impianti ventilazione meccanica

3.11.7 Illuminazione artificiale

L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei allo svolgimento dello specifico compito visivo. Nelle postazioni di lavoro ove sia necessario una illuminazione localizzata il rapporto tra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore ad 1/5. Devono essere assicurati i seguenti valori minimi di illuminazione sul posto di lavoro.

impegno e compito visivo	lux
minimo	200
medio	300
fine	1.000
finissimo	1.500

L'indice di resa cromatica deve essere adeguato al compito visivo ed in ogni caso mai inferiore all'85%.

L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro elettrico di distribuzione separatamente da quello di forza motrice.

La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi e la proiezione sulla postazione di lavoro di ombre che ostacolano il compito visivo.

Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro ingegnere devono esistere mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità (art. 31 D.P.R. 547/55).

3.11.8 Aerazione naturale

Tutti i locali appartenenti alle categorie C1 - C2 ad esclusione degli archivi, devono essere dotati di superfici di aerazione naturale apribili pari ad 1/12 della superficie del pavimento, compresi gli ingressi.

Almeno il 50% della superficie apribile deve essere a parete e deve avere la soglia non superiore a m.2.

La disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior risultato; allo scopo è opportuno prevedere superficie apribile contrapposta, aperture a vasistas, posizionamento in corrispondenza dei prevedibili punti di produzione e di attività lavorativa con svolgimento di calore.

3.11.9. - Aerazione artificiale

L'impianto di condizionamento e/o aerazione artificiale non deve essere sostitutivo delle aperture finestrate.

I ricambi orari devono essere riferiti al tipo di attività svolta ed assicurati da flussi razionalmente distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.

L'impianto di aerazione artificiale non può essere utilizzato per la rimozione degli inquinanti dovuti alle lavorazioni in sostituzione della aspirazione localizzata.

L'aria di rinnovo deve essere prelevata da zona non inquinata.

L'impianto di termoventilazione e climatizzazione deve essere realizzato in modo da evitare sulle postazioni di lavoro una velocità dell'aria superiore a 0,30 metri/sec.

3.11.10. - Riscaldamento

I locali di categoria C1, fatte salve particolari esigenze connesse alle tecniche di lavorazione od alla loro pericolosità, valutabili di volta in volta, devono essere adeguatamente riscaldati, assicurando il benessere termico in relazione alla attività svolta e comunque una temperatura minima dell'ambiente di ~~16°~~^{18°} C.

Nei locali di categoria C2 e C3 vale quanto disposto dalla Legge N. 373/1976 e successive integrazioni e comunque va assicurata una temperatura minima dell'ambiente di 18° C.

3.11.11. - Altezza dei locali

Per i locali di categoria C1 l'altezza minima assoluta é di mt. 3 ad esclusione dei locali destinati ad attività commerciali per i quali é ammessa un'altezza minima assoluta di mt. 2,70.

Per i locali esistenti di altezza inferiore a mt. 3 é ammessa un'altezza minima di mt. 2,70 unicamente per quelli destinati a magazzino e deposito.

Per i locali di categoria C2 e C3 l'altezza minima assoluta é di mt. 2,70.

3.11.12. - Superfici dei locali

Fatte salve motivate esigenze e/o specifiche prescrizioni del Servizio N° 1 la superficie minima dei locali di categoria C1 deve essere la seguente:

- LABORATORI - MAGAZZINI e
DEPOSITI : mq. 20 per addetto

Per i locali di categoria C2 la superficie minima deve essere:

- UFFICI : mq. 6 per addetto
con una superficie
utile minima di mq. 12

- SPOGLIATOI : mq. 1,2 per addetto
con una S.U. minima
di mq. 6

- AMBULATORIO AZIENDALE
CAMERA DI MEDICAZIONE : S.U. minima di mq. 12

- REFETTORIO : mq. 2 x utilizzatore
previsto con una S.U.
minima di mq. 12

- ARCHIVI : secondo necessità

Per i locali di categoria C3 devono essere rispettate le seguenti S.U. minime:

- LATRINE : mq. 1

- DOCCE : mq. 1

3.11.13. - Trasporti interni

Negli ambienti di lavoro non devono essere previsti sistemi di trasporto interno che utilizzino motori a scoppio. Può essere prevista un'area per le operazioni di carico-scarico di automezzi a condizione che siano stati predisposti adeguati sistemi di aspirazione ed allontanamento dei gas di scarico dei motori.

(*) 3.11.14. - Dotazione dei servizi igienico-assistenziali

Tutti i luoghi di lavoro di cui al punto 3.11.1. devono essere dotati dei seguenti servizi:

- LATRINE;
- LAVANDINI;
- SPOGLIATOI;
- AMBULATORIO/CAMERA DI MEDICAZIONE (vale quanto disposto dall'Art. 30 del D.P.R. N. 303/1956);
- REFETTORIO (per le attività che occupano più di 5 addetti);
- DOCCE (fatte salve eventuali prescrizioni o deroghe, le docce sono obbligatorie per le attività industriali, artigianali ed agricole).

(**) 3.11.15. - Numero e caratteristiche dei servizi

LATRINE: almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti. Dovranno essere tamponate a tutta altezza e dotate di anti-latrina con lavandino. Va assicurata la ventilazione dotando il locale di finestra apribile comunicante con l'esterno. In alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri almeno 20 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata con l'accensione della luce, per 3 minuti successivi all'uscita dal servizio. Le latrine dovranno essere collocate in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato.

LAVANDINI: almeno 1 ogni 5 lavoratori (o frazione di 5) contemporaneamente presenti.

DOCCE: almeno 1 ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti. Devono comunicare con gli spogliatoi.

SPOGLIATOI: la superficie per garantire illuminazione e ventilazione naturali deve essere pari ad almeno 1/8 della superficie utile dello spogliatoio. Ove non sia possibile il ri-

(*) 3.11.14. Dotazione di servizi per il personale: I locali di servizio devono essere in posizione adeguata sia alle esigenze di privacy e comfort sia alla necessità di una facile e rapida pulizia.

In ogni ambiente di lavoro, ove sia previsto un numero di addetti fino a 3, sarà necessario almeno un vano latrina con antibagno con lavabo.

L'antibagno dovrà essere di dimensioni adeguate e potrà essere usato anche come spogliatoio.

Ove sia previsto un numero di addetti, titolari e/o soci compresi, maggiore di tre, si dovranno prevedere almeno due vani latrina con relativo antibagno.

La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno addetti da 11 a 40, dovrà essere di almeno 3 vani latrina con antibagno e di almeno un locale spogliatoio per sesso di adeguata superficie.

Ogni successivi 30 dipendenti, si dovrà prevedere un ulteriore gabinetto.

Il numero totale dei gabinetti può essere ridotto a 2/3 qualora vengano previsti in adeguato numero orinatoi.

I vasi dovranno essere preferibilmente del tipo alla turca.

(*) 3.11.15 Caratteristiche dei servizi igienici

Il vano latrina deve essere di superficie minima di mq 1; l'antibagno di superficie minima di mq 1; laddove non sia previsto apposito spogliatoio e si usi l'antibagno come spogliatoio la superficie minima di esso non sarà inferiore a mq 3. E DOVRÀ ESSERE PREVISTO RUBINETTO A GETTO VERTICALE PER I SERVIZI DEL SESSO

I gabinetti devono essere suddivisi per sesso; devono essere regolarmente riscaldati e con regolamentari requisiti di aero-illuminazione naturale diretta anche per l'antibagno usato per spogliatoio, essendo ammissibile la ventilazione forzata solo ove sia dimostrata una impossibilità tecnica alla prima soluzione.

I pavimenti dei vani servizi e degli spogliatoi plurimi dovranno essere serviti da una piletta di scarico sifonata.

Le pareti dei servizi igienici (latrina - antilatrina) devono essere piastrellate fino ad un'altezza di m 2; la rubinetteria dovrà essere a comando preferibilmente non manuale.

3.11.16. Caratteristiche degli spogliatoi: superfici minime

Gli spogliatoi devono avere la superficie minima di mq 10 e comunque non meno di 1 mq per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo; devono avere pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 1,80 dal pavimento; devono avere regolamentare arco-illuminazione naturale.

3.11.17. Spogliatoi: dotazioni minime

Nei locali spogliatoi, che devono essere adeguatamente e regolarmente termoregolati, devono prevedersi lavatoi e punti per l'erogazione di acqua potabile nel rispetto degli indici di cui al D.P.R. 303/56; almeno una doccia con antiodocia in relazione a venti utilizzatori potenziali contemporanei e spazio adeguato per appositi armadietti a doppio comparto per ogni lavoratore previsto.

Sia gli spogliatoi che i servizi igienici devono essere accessibili alle maestranze preferibilmente mediante passaggi coperti.

3.11.18. Mense: caratteristiche

Fermo restando il divieto di consumare pasti in ambiente di lavoro, per le caratteristiche delle mense e refettori che devono essere previsti laddove sia presumibile una presenza di almeno 30 addetti durante l'intervallo per la refezione, si fa rimando alla normativa prevista per gli ambienti ove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande.

Nella sala da pranzo deve comunque essere assicurato

uno spazio di mq.1 per persona e l'uso di materiali ed attrezzi che riducano al minimo possibile la rumorosità.

3.11.21 Locali sotterranei e semisotterranei

È vietato adibire al lavoro locali sotterranei o semisotterranei e comunque carenti di aria e luce diretta.

Lo svolgimento del lavoro nei suddetti locali, potrà essere consentito previa autorizzazione dell'E.R. allorché siano rispettati gli altri disposti del presente Regolamento ed in particolare le previsioni di cui al Capitolo 6 del presente Titolo e si provveda con mezzi riconosciuti idonei dal Responsabile del Servizio n. 1 alla aerazione, alla illuminazione ed alla protezione dall'umidità.

Restano comunque vietate in detti locali le lavorazioni che diano luogo ad azioni nocive.

L'ambiente di lavoro deve essere predisposto in modo tale da assicurare la possibilità di separare convenientemente le varie lavorazioni ed isolare quelle che producono elementi di rischio o di nocività.

3.11.22. Isolamento acustico

Tutte le fonti di rumorosità devono essere protette e le strutture dell'edificio devono comunque assicurare un potere di fonoisolamento non inferiore a 2/3 di quanto previsto per le costruzioni di civile abitazione.

spetto dei parametri sopra indicati è ammessa l'illuminazione artificiale ed un ricambio continuo dell'aria pari a 3 volumi/ora. Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti personali a doppio scomparto.

Le latrine, le docce e gli spogliatoi devono essere separati per sesso.

AMBULATORIO AZIENDALE-CAMERA DI MEDICAZIONE: devono essere rispettati i parametri riguardanti l'illuminazione e ventilazione naturale previsti per i locali di categoria C1.

REFETTORIO: devono essere rispettati i parametri di illuminazione e ventilazione naturale previsti per i locali di categoria C1.

Dovrà essere ubicato in modo da evitare contagio dagli inquinanti eventualmente presenti nei locali di lavoro.

3.11.19. - Divieto di installazione distributori di alimenti e bevande

Nell'ambiente di lavoro ove avvengono lavorazioni con emissione di polveri, gas e vapori o che risultano particolarmente insudicianti non sono ammessi distributori automatici di alimenti e di bevande che devono essere confinati in appositi locali o box adeguatamente attrezzati.

3.11.20. - Prescrizioni integrative

In fase di parere preventivo (come previsto dall'Art. 2.7.2 del Titolo 2° del presente Regolamento), in merito al nulla-osta allo svolgimento dell'attività lavorativa, ed in relazione alle caratteristiche di essa, il Servizio N° 1 formulerà motivate richieste di prescrizioni integrative all'Autorità Locale a cui il richiedente dovrà adeguarsi prima dell'inizio dell'attività ancorché l'ambiente sia stato già autorizzato ad essere usato per attività lavorative.

3.11.21. - Locali sotterranei e seminterrati

E' vietato adibire a luoghi di lavoro locali chiusi interrati e seminterrati E COMUNQUE CARENTI DI ARIA E LUCE DIRETTA

Quando ricorrono particolari esigenze tecniche può essere derogato da quanto sopra con esplicita autorizzazione dell'E.R., d'intesa con il Servizio N° 1. Nell'ambito della deroga dovranno essere previsti specifici presidi tecnici integrativi per aerazione ed illuminazione.

Dovranno soddisfare inoltre i seguenti parametri:

- vespaio ventilato sotto il perimetro di altezza minima di mt. 0,40;
- quota massima piena della fognatura di scarico o falda freatica al di sotto del piano di posa del vespaio;
- pavimento e superficie unita ed impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo.

Non é ammessa deroga per lavorazioni o depositi con pericolo di esplosione e/o incendio, con sviluppo di emanazioni nocive o sviluppo di elevate temperature.

3.11.31^{bis} - Soppalchi

I soppalchi, cioè i dimezzamenti dei piani non sono considerati come piani distinti; sono ammessi soltanto se costruiti in ferro o in muratura, e se tali da garantire nella parte sottostante e sovrastante quando adibiti a luoghi di lavoro, la rispondenza delle caratteristiche previste per gli ambienti di lavoro di cui al punto 3.11.11 - 3.11.12 - 3.11.10 - 3.11.8 - 3.11.6 - 3.11.7 del presente Regolamento.

I soppalchi dovranno inoltre essere conformi per i parapetti e protezioni verso il vuoto e per le scale, accessi e uscite a quanto previsto dagli Articoli NN. 26-27-16-17-13-14 del D.P.R. N. 547/55.

Sui soppalchi dovranno essere esposti, in punti ben visibili, cartelli riportanti il carico massimo ammissibile (KG/MQ) non superabile desunto dalla relazione di calcolo strutturale a firma di un tecnico abilitato.

La distribuzione dei carichi dovrà venire in modo razionale e sempre nel rispetto della stabilità.

3.11.22^{bis} - Rumore

Le lavorazioni rumorose vanno effettuate in ambienti separati.

Le macchine ed i componenti degli impianti rumorosi, anche se ausiliari alla produzione, devono essere opportunamente insonorizzati.

L'installazione di elementi fonoisolanti e fonoassorbenti non deve contrastare con le esigenze di illuminazione naturale, artificiale e di ricambio dell'aria.

I materiali fonoisolanti e fonoassorbenti non devono disperdere fibre dannose nell'ambiente e non devono produrre fumi e gas tossici in caso di incendio.

3.11.22.^{ter} - Vibrazioni

In presenza di attrezzature in grado di causare vibrazioni, tutti i basamenti devono essere costruiti su supporti antivibranti e, nel caso di impianti di maggiore impegno, senza punti di contatto con il resto della pavimentazione e con le strutture portanti dell'edificio.

In ogni caso l'isolamento dalle vibrazioni deve riguardare anche le specifiche postazioni di lavoro.

3.11.23. - Alte temperature

In presenza di sorgenti di calore radiante devono essere adottati accorgimenti tali da evitare l'irraggiamento diretto del posto di lavoro.

3.11.24 - Inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas e vapori)

Tutte le lavorazioni che sviluppano inquinanti aerei vanno effettuate possibilmente in ambienti separati.

Tutti gli inquinanti aerei devono essere efficacemente captati nelle immediate vicinanze del punto in cui si originano ed in modo da evitare la esposizione degli addetti e la diffusione nell'ambiente circostante.

Pertanto, la velocità di cattura, la geometria e la posizione delle cappe devono essere rapportate alle caratteristiche fisiche, chimiche, tossicologiche degli inquinanti.

Capitolo 12
**LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI
ED ATTIVITÀ AFFINI**

3.12.0. Campo di applicazione

Fermo restando quanto già previsto all'art. 3.0.0. del cap. 1° del presente titolo, le norme di cui agli articoli successivi devono essere applicate anche per le situazioni in cui si verifica il cambio della titolarità dell'autorizzazione.

3.12.1. Lavanderie: autorizzazione

Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido o a secco, deve richiedere la preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere del Responsabile del Servizio n. 1 circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

L'autorizzazione di cui sopra deve essere richiesta anche nei casi ove si è proceduto alla ristrutturazione totale dei locali o dell'attività e dove si procede al cambio della titolarità dell'autorizzazione.

Nella domanda devono essere indicati:

- 1) il sistema di lavaggio;
- 2) gli impianti e gli apparecchi in dotazione e l'utenza che si intende servire con particolare riferimento alle collettività (aziende industriali, ospedali, aziende ristoratrici, ecc.);
- 3) il personale addetto.

Per le lavanderie ad umido inoltre dovranno essere specificate:

- 1) quali acque verranno usate;
- 2) come si provvederà al loro smaltimento.

3.12.2. Caratteristiche delle lavanderie ad umido

Le lavanderie ad umido, oltre che il reparto ove si effettua il lavaggio, la centrifugazione ed eventualmente l'asciugamento, devono disporre almeno di:

- a) un locale o uno spazio per la raccolta e la sosta della biancheria;
- b) un locale o uno spazio per la stiratura e il deposito della biancheria pulita;
- c) un gruppo di servizi composti da almeno una latrina con antilatrina completa di almeno un lavabo per il personale.

Si potrà derogare da tali requisiti di locali quando la lavanderia è organizzata in modo che il conferimento, la lavatura ed il ritiro della biancheria sia effettuato direttamente all'entrata, senza sosta della biancheria, con l'utilizzo di macchine automatiche o a gettone.

3.12.3. Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali

I locali delle lavanderie industriali devono avere:

- a) pavimenti impermeabili, con gli angoli arrotondati a sagoma curva alle pareti, muniti di scarico delle acque a chiusura idraulica;
- b) pareti a tinte chiare ed impermeabili fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento;
- c) altezza, illuminazione e ventilazione regolamentare.

3.12.4. Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione

Per le lavanderie a secco, in quanto classificate industrie insalubri di II classe, il Responsabile del Servizio n. 1 propone all'Autorità Competente i provvedimenti che devono essere adottati a tutela della salute pubblica.

Tali lavanderie devono disporre di almeno due locali o di adeguato spazio opportunamente delimitato (anche mediante macchine e attrezzature che definiscono le varie fasi lavorative) situati al piano terreno, ampi, illuminati ed aerati direttamente dall'esterno e dotati di servi-

zio di uso esclusivo con regolamentare antilatrina e lavabo.

I locali o lo spazio, oltre che di ventilazione naturale, a riscontro in tutti i casi ove ciò sia possibile, devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria dall'esterno e bocca di aspirazione sita in prossimità del pavimento; dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.

Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante apposita canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depuratore idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto di solvente espulso nell'aria non superi a valle del presidio depurativo 10 ppm.

Per impedimenti di natura tecnica, per vincoli urbanistici possono essere adottate soluzioni diverse e alternative (fognatura).

Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

- a) il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
- b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);
- c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti, a chiusura ermetica e smaltita tramite ditte specializzate ed autorizzate: la ditta dovrà comunque documentare con idonee specificazioni i quantitativi di solventi usati e il conferimento dei rifiuti a ditte esterne;
- d) gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio ed alla fine di ogni ciclo.

3.12.5. Libretti di idoneità sanitaria

Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria da rinnovare annualmente e deve sottoporsi alla vaccinazione contro la febbre tifoide. Non è consentito che il personale consumi il vitto negli ambienti di lavoro.

3.12.6. Veicoli per il trasporto della biancheria

I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile. Essi devono essere ritenuti idonei dal Servizio n. 1 e all'uopo certificati a mezzo di visite periodiche.

La biancheria sporca deve comunque essere racchiusa in sacchi, tenuti separatamente durante il trasporto.

3.12.7. Biancheria infetta

È vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o lettereschi di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderie riconosciuti idonei dall'E.R. sul cui territorio si svolge l'attività a prescindere dalla provenienza della clientela.

3.12.8. Barbieri, parrucchieri ed attività affini: autorizzazioni

L'attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e l'esercizio di casa estetica, di istituti di bellezza e di attività affini che non implicano prestazioni di carattere medico-curativo-sanitario, quali estetista, truccatore estetista, visagista, depilatore, manicure, massaggiatore facciale, pedicure estetico con esclusione di ogni procedimento sul corpo che necessiti di attrezzature non normali per i quali occorrerà l'autorizzazione prevista dall'art. 194 T.U.L.L.S.S. 1215/34 è disciplinata da apposito regolamento deliberato dal Consiglio Comunale ed approvato in conformità alla Legge 14 febbraio 1963, n. 161, modificata con Legge 23 dicembre 1970, n. 1142.

Dette attività non possono di norma essere svolte in forma ambulante.

Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio di tali attività su parere favorevole del Responsabile del Servizio n. 1 il quale accetterà la idoneità dei locali e dell'attrezzatura sotto l'aspetto igienico-sanitario.

3.12.9. Caratteristiche dei locali

I locali oltre ad essere strutturalmente regolamentari e adeguatamente ventilati e illuminati, devono avere:

- a) una superficie di almeno mq 5 per ogni posto di lavoro con un minimo di mq 15 per il primo posto;
- b) pavimento a superficie unita e lavabile, pareti di materiale liscio o facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento: il pavimento dovrà avere una bocca di scarico con sifone;
- c) lavabi fissi con acqua corrente potabile;
- d) arredamento di facile pulizia;
- e) dotazione di biancheria pulita per ogni cliente in appositi armadietti;
- f) per gli esercizi che fanno uso dei caschi, in relazione alle caratteristiche dei locali e della attività, potranno essere imposti su proposta del Responsabile del Servizio n. 1 mezzi di ventilazione sussidiari.

Inoltre devono essere disponibili:

- 1) l'attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro, da attuarsi mediante immersione in alcool iodato al 2% od altro procedimento ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio n. 1;
- 2) appositi recipienti chiusi e distinti per la biancheria usata e per i rifiuti.

3.12.10. Attività in ambienti privati

I negozi di barbiere e parrucchieri devono avere almeno una latrina ad uso esclusivo dell'esercizio, accessibile dall'interno e servita da regolamentare antilatrina con lavabo. Per l'attrezzatura e la rubinetteria, valgono le norme di cui al D.P.R. 327/80.

Quando le attività sono svolte in ambiente privato i locali devono avere le stesse caratteristiche previste dall'articolo precedente.

3.12.11. Libretti di idoneità sanitaria

Chiunque eserciti dette attività deve munirsi del libretto di idoneità sanitaria, rilasciato dal Responsabile del Servizio n. 1, che dovrà essere rinnovato annualmente.

Durante il lavoro deve indossare una sopraveste pulita e lavarsi le mani prima di ogni servizio.

3.12.12. Attività di tosatura animali: autorizzazione

Gli esercizi di attività di tosatura e di tolettatura di animali domestici dovranno essere autorizzati dal Sindaco previo parere anche del Responsabile del Servizio Veterinario. Tali esercizi dovranno inoltre disporre di pileta sifonata sul pavimento del locale di lavaggio, avere idonei mezzi di captazione sfocianti oltre il tetto per allontanamento di odori, vapori, gas che si sviluppano durante l'attività, ed avere inoltre regolamentari scarichi idrici con pozzetti di decantazione e intercettazione dei peli.

Tutti i residui organici dell'animale devono essere raccolti in appositi sacchi chiusi identificabili da conferire all'incenerimento.

Capitolo 13

AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

3.13.1. Autorimesse private: caratteristiche

Le autorimesse private, devono essere provviste di pavimento impermeabile e pileta di scarico per evitare il ristagno dei liquami. Le porte devono avere feritorie in alto e in basso, di dimensioni adeguate ad assicurare un sufficiente ricambio di aria; comunque deve essere garantita una superficie aperta libera non inferiore a 1/30 della superficie del pavimento; che deve aprirsi su cortelli o spazi di manovra.

L'altezza minima netta interna delle autorimesse non può essere inferiore a m 2,00.

E' fatto assoluto divieto far passare a vista nelle autorimesse tubazioni della distribuzione di gas a meno che non siano conformi alle norme UNI - CIG.

Le pareti delle autorimesse devono essere realizzate con materiali idonei allo scopo di garantire i necessari requisiti acustici come indicati nel Capitolo 4, lettera e) del presente Regolamento.

3.13.2. Autorimesse pubbliche: caratteristiche

Per quanto riguarda le autorimesse pubbliche si dovranno assicurare le norme di cui all'art. 86 del T.U.L.L.P.P.S.S. 18 giugno 1931, n. 733 come modificato dal D.P.R. 616 del 24 luglio 1977, nonché assicurare il rispetto dei requisiti e delle norme tecniche previste dal D.M. del 20 novembre 1981 che detta norme in materia di sicurezza per la costruzione e l'esercizio delle autorimesse e del Decreto del Ministero dell'Interno del 1° febbraio 1986 che detta norme in materia di sicurezza.

Per quanto concerne le autorimesse per carri funebri, si fa rimando all'art. 19 del D.P.R. n. 833 del 1975.

sost. n. 285 del 10/9/92

3.13.3. Disposizioni particolari per l'accensione dei motori.

All'interno delle rimesse è vietato tenere in funzione i motori dei veicoli oltre il tempo strettamente necessario intercorrente tra l'accensione e l'uscita del mezzo. Il preriscaldamento motori deve essere effettuato all'esterno, a distanza tale da non causare danno o molestia al vicinato.