



COMUNE DI ALCAMO

Provincia di Trapani

QUARTA COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE DI STUDIO E CONSULTAZIONE

ATTIVITÀ PRODUTTIVE – AMBIENTE – SICUREZZA – MOBILITÀ URBANA – POLITICHE

AGRICOLE – POLITICHE ENERGETICHE

Verbale N° 31 del 03/03/2016

Da inviare a: <input type="checkbox"/> Commissario Straordinario <input type="checkbox"/> Presidente del Consiglio <input type="checkbox"/> Segretario Generale	Ordine del Giorno:
	1) Comunicazioni del Presidente; 2) Approvazione verbale della seduta precedente; 3) Studio e Consultazione per la definizione del “Regolamento comunale d'igiene degli alimenti e delle bevande”; 4) Vari od eventuali interventi non programmati dai Componenti la Commissione.
	Note

		Presente	Assente	Entrata	Uscita	Entrata	Uscita
Presidente	Pipitone Antonio	SI		18,00	20,00		
V. Presidente	Castrogiovanni Leonardo		SI				
Componente	Campisi Giuseppe	SI		18,55	20,00		
Componente	Coppola Gaspare	SI		18,00	19,35		
Componente	Fundarò Antonio	SI		19,15	20,00		
Componente	Piccichè Davide	SI		18,00	19,55		
Componente	Sciacca Francesco	SI		18,00	20,00		

L'anno Duemilasedici (2016), il giorno 03 del mese di Marzo, alle ore 18,00, presso la propria sala delle adunanze, ubicata nei locali di Via XI Febbraio n° 14 (1° Piano), si riunisce la Quarta Commissione Consiliare.

Alla predetta ora sono presenti il Presidente Pipitone e i Componenti Coppola Gaspare, Piccichè Davide e Sciacca Francesco.

Il Presidente Pipitone, coadiuvato dal Segretario Lipari Giuseppe, accertata la sussistenza del numero legale, dichiara aperta la seduta.

Il Presidente Pipitone dà lettura del **primo** punto all'O.d.G.: “**Comunicazioni del Presidente**”.

Il Presidente Pipitone fa presente che non ci sono comunicazioni da fare.

Il Presidente Pipitone dà lettura del **secondo** punto all'O.d.G.: “**Approvazione verbale della seduta precedente**”.

Il Presidente Pipitone dà lettura del verbale della precedente seduta. Si pone a votazione. Viene approvato, per alzata di mano, con voto unanime da parte dei Componenti presenti.

Il Presidente Pipitone dà lettura del **terzo** punto all'O.d.G.: “**Studio e Consultazione per la definizione del “Regolamento comunale d'igiene degli alimenti e delle bevande”**”.

Il Presidente Pipitone invita i Consiglieri Comunali a continuare lo studio e la consultazione relativa alla stesura del “Regolamento comunale d'igiene degli alimenti e delle bevande”.

ART. 46 - VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI DELLA PESCA (PESCHERIE)

1. Sono soggette al possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti al presente articolo, le seguenti attività inerenti i prodotti della pesca:

- vendita al dettaglio;
- deposito non all'ingrosso, separato dall'esercizio di vendita al dettaglio, senza manipolazione dei prodotti;
- vendita su aree pubbliche a posto fisso
- vendita su aree pubbliche a posto non fisso e/o itinerante.

2. Nella documentazione presentata dovrà essere indicato lo stato fisico dei prodotti della pesca che si intendono vendere o tenere in deposito.

3. A questo scopo deve essere indicato se la vendita o il deposito riguardano prodotti freschi, congelati, scongelati o trasformati (cotti, affumicati, salati, essiccati, marinati) all'origine.

4. Per i prodotti scongelati deve essere specificato se il scongelamento viene effettuato nell'esercizio oggetto dell'attività.

5. Per effettuare il scongelamento di prodotti ittici dovrà essere realizzato un apposito reparto identificabile adibito a tale attività, tenendo conto che il scongelamento può avvenire o a temperatura frigorifera o in acqua corrente potabile.

6. Non è soggetta alle disposizioni del presente articolo la vendita in confezioni ermetiche originali di prodotti ittici trasformati, surgelati o congelati preconfezionati.

7. Oltre ai requisiti generali previsti all'art. 6, gli esercizi in oggetto devono:

- avere locali ben aerati e sufficientemente spaziosi;
- avere pavimento e le pareti fino all'altezza di 2 metri, rivestite di materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, nonché le porte in materiale inalterabile e facile da pulire;
- essere forniti di abbondante disponibilità di acqua potabile;

- aver convogliato le acque di lavaggio dei pavimenti in appositi pozzetti grigliati e muniti di valvola idraulica (sifonati). Tale requisito è derogabile da parte delle pescherie adibite alla sola vendita di prodotti ittici congelati;
- essere dotati di dispositivi contro la presenza di insetti e contenitori per rifiuti con coperchio a comando a pedale ed identificati con banda verde nel caso di raccolta di scarti della lavorazione (Reg. CE 1069/2009);
- essere dotati di banchi frigoriferi per l'esposizione e la vendita che garantiscano il mantenimento delle temperature non superiori a +4°C per i prodotti ittici freschi ed a -18°C per quelli congelati con sistema di protezione atto ad impedire il contatto e la manipolazione da parte del pubblico;
- essere dotati di una cella frigorifera idonea per la conservazione dei prodotti ittici alla temperatura prevista al precedente comma e con termometro di lettura posto all'esterno della cella stessa, dotata di pozzetto sifonato per la raccolta delle acque di sgocciolamento;
- essere dotati di un piano di lavoro per l'eviscerazione ed il sezionamento dei prodotti costruito in materiale lavabile e disinfettabile ed idoneo a venire in contatto con gli alimenti; in prossimità della zona di lavoro deve essere disponibile lavello con erogazione di acqua calda e fredda.

8. I negozi di vendita di altri generi alimentari che intendono vendere esclusivamente prodotti della pesca preconfezionati all'origine dal fornitore, devono avere attrezzature atte a mantenere le carni alle temperature previste.

ART. 47 - VENDITA AL DETTAGLIO DI CHIOCCIOLE E RANE

1. La vendita al dettaglio di anfibi (rane) e gasteropodi terrestri (chioccioline) è consentita esclusivamente presso gli esercizi di vendita al dettaglio di pesce (pescherie) muniti di idonee attrezzature in rapporto ai prodotti ed alle condizioni di vendita.
2. Le rane dovranno essere poste in vendita spellate e completamente eviscerate ed esposte in idonei contenitori all'interno dei banchi refrigerati.
3. Le varie specie di gasteropodi terrestri dovranno essere poste in vendita vive.
4. I prodotti congelati o surgelati confezionati all'origine non rientrano in questo capitolo.

ART. 48 - LABORATORI "PRONTI A CUOCERE" ANNESSI A MACELLERIA E PESCHERIA

1. I prodotti "pronti a cuocere" derivanti da preparazioni complesse e le preparazioni complesse (carni varie ripiene con carni macinate ed altri ingredienti, polpettoni, e in genere preparazioni che comportano l'utilizzo di ingredienti quali uova, panna, latte, verdure etc.) devono essere venduti al consumatore finale esclusivamente all'interno dell'annesso esercizio di macelleria e pescheria.
2. Gli esercizi devono possedere i seguenti requisiti:
 - a) apposito locale laboratorio di dimensioni proporzionate all'attività, dotato di:

- lavello per il lavaggio delle derrate alimentari dotato di acqua potabile calda e fredda, con comando di erogazione dell'acqua;
 - un lavello munito di distributore di sapone ed asciugamani a perdere, per il lavaggio delle mani, degli utensili ed attrezzature non azionabile manualmente;
 - arredi chiusi destinati al deposito degli utensili;
 - frigorifero ove necessario, per la conservazione degli ingredienti che vengono utilizzati nelle preparazioni;
 - armadio chiuso per il deposito dei prodotti ed attrezzature per la pulizia;
- b) attrezzature per l'esposizione, vendita e conservazione dei prodotti preparati, atte a consentire un'adeguata separazione da altri prodotti.

ART. 49 - LABORATORI DI GASTRONOMIA ANNESSI A MACELLERIE O PESCHERIE

1. Si applicano alle attività indicate in rubrica le disposizioni del presente regolamento relative alle attività di gastronomia (art.38.2.2).

ART. 50 - LABORATORI DI PRODOTTI DI SALUMERIA ANNESSI A MACELLERIE

1. E' consentita la produzione di prodotti di salumeria crudi anche stagionati (salami, finocchione, prosciutti, salsicce ecc.) e cotti (soppressata, buristo, etc.).
2. Per svolgere tale attività, oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente allegato A), nei locali dovranno essere presenti specifiche celle o locali esclusivamente destinati alla salagione, alla stufatura ed alla stagionatura dei prodotti di salumeria.
3. Tali celle e locali dovranno avere sistemi di controllo della temperatura e dell'umidità relativa e dovranno essere dimensionate alla quantità dei salumi prodotti.
4. Dovrà inoltre essere individuato uno spazio chiuso per il deposito di spaghi, etichette, additivi.

PARTE II – ATTIVITA' RURALI

ART. 51 - ATTIVITÀ RURALI

1. Le attività rurali inerenti il settore degli alimenti e delle bevande sono disciplinate dai seguenti articoli, relativi al settore igienico sanitario e specifiche del comparto agricolo.
2. Costituiscono linee di indirizzo per l'applicazione della normativa igienico sanitaria anche le linee guida emanate dall'ARPA Sicilia.
3. Non sono soggette al presente regolamento la produzioni in proprio dei prodotti agricoli per il consumo familiare.

ART. 51.1 - Disposizioni generali

1. Vengono definite imprese agricole quelle che svolgono attività agricole previste dall'art. 2135 del Codice Civile e quelle qualificate come agricole da disposizioni normative comunitarie, nazionali e regionali.

Con riferimento alla peculiarità delle attività agricole sopra definite si considerano adeguati i requisiti strutturali di seguito elencati.

2. E' consentito effettuare le varie attività di trasformazione del prodotto (vinificazione/fermentazione, invecchiamento, imbottigliamento vino, olio, etichettatura ecc.) all'interno di uno stesso locale, purché debitamente organizzate e di adeguata ampiezza, in relazione alla quantità di prodotti lavorati.

3. L'obbligo di utilizzare materiale lavabile per pareti e pavimenti, nei locali di lavorazione, deve essere prescritto esclusivamente per gli ambienti o le aree di lavorazione dove effettivamente avviene la lavorazione. A tale proposito occorre considerare che esistono fasi di produzione nelle quali l'alimento è comunque conservato in recipienti chiusi e quindi non suscettibile a contaminazioni.

Si considerano lavabili e disinfettabili le pareti ed i pavimenti che rispondono alle seguenti caratteristiche:

- pareti piastrellate, intonacate a cemento liscio, verniciate con prodotti lavabili ed atossici ecc. per un'altezza minima di 2 m. Nel caso di pareti aventi struttura in mattoni od in pietra è ammesso l'uso di un impermeabilizzante, che riduca l'effetto poroso.

4. Nei locali plurifunzionali la superficie lavabile delle pareti può essere limitata alla porzione ove si svolgono le operazioni che necessitano effettivamente di tale requisito;

- pavimenti in piastrelle, marmo, cemento verniciato con vernice impermeabile ecc.;

- soffitto facilmente pulibile, sia esso liscio (esempio intonacato) e sia con travi, travicelli, legno o piastrelle in cotto ecc.. In quest'ultimo caso, negli ambienti e/o aree di lavorazione dove effettivamente sussistono possibili rischi di contaminazione degli alimenti, e' consigliabile tamponare gli spazi che intercorrono tra le travature ed il soffitto, in maniera da eliminare i ripiani orizzontali, possibili fonti di accumulo di polvere ed altro.

5. I locali adibiti a conservazione, stagionatura ed invecchiamento di formaggi, salumi, vini ed aceti, pur sottostando agli adempimenti prescritti dal regolamento CE 852/2004, possono derogare ai requisiti di microclima ed alle caratteristiche previste per pareti e pavimenti, contemplate dal presente regolamento. Inoltre i locali di deposito di cereali e di ortofrutta, sfusi o in idoneo imballaggio, senza che gli stessi siano stati trasformati, possono derogare dalle caratteristiche dei pavimenti e delle pareti contemplate dal presente regolamento. Qualora le sostanze alimentari non entrino in contatto diretto con l'ambiente di lavoro (per esempio stoccaggio e affinamento del vino in bottiglia, barrique, tino ecc.), i locali devono essere di facile pulizia, senza la necessità che le pareti o il pavimento siano lavabili.

6. Servizi igienici e spogliatoi per il personale addetto così come definiti dagli artt. 19 e 21 del presente Regolamento possono essere inseriti nel centro aziendale purché facilmente raggiungibili. Occorrono servizi igienici e spogliatoi distinti per il personale addetto alla cantina e per quello addetto alla campagna. Per imprese a carattere familiare che operano sul posto si possono ritenere idonei i servizi igienici e lo spogliatoio siti nell'abitazione dell'imprenditore,

purché nella zona di lavorazione vi sia almeno un lavamani, dotato di erogatore di acqua non manuale, distributore di sapone automatico ed asciugamani a perdere.

7.E' permesso l'uso di aree esterne come piazzole o tettoie destinate esclusivamente alle seguenti fasi di lavorazione:

- ricevimento e pigiadiraspatura delle uve;
- prima fermentazione in vasi vinari;
- ricevimento e lavaggio olive;
- lavaggio, cernita ed insacchettamento ortofrutticoli freschi;
- insacchettamento cereali, castagne e legumi.

8.La vendita in azienda dei propri prodotti deve essere effettuata in locali adibiti a tale scopo, aventi le caratteristiche strutturali previste dall'Allegato A).

9.E' ammessa la vendita direttamente nei locali di lavorazione o preparazione purché in tempi diversi e in zone appositamente predisposte e dedicate.

ART. 51.2 - Produzione, invecchiamento, imbottigliamento, etichettatura di vino, olio ed altri alimenti simili

1.Per le imprese che non rientrano nella definizione di impresa agricola di cui all'art. 2135 del Codice Civile, oltre ai requisiti generali strutturali di cui al presente Allegato A), devono possedere i requisiti previsti per le rispettive tipologie.

ART. 51.2.1 - Vinificazione o Fermentazione

1.Nella zona di vinificazione devono inoltre essere presenti:

- un lavabo fornito di acqua corrente potabile e di acqua calda;
- attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia.

2.E' permesso l'uso di aree esterne come piazzole o tettoie destinate esclusivamente alle seguenti fasi di lavorazione:

- ricevimento e pigiadiraspatura delle uve;
- prima fermentazione in vasi vinari.

3.Lo stoccaggio delle vinacce può essere effettuato anche all'esterno dei locali in cassoni lavabili oppure in alternativa in zona rivestita da una platea impermeabile, lavabile e dotata di muretto di contenimento, comunque sotto tettoia.

ART. 51.2.2 - Produzione olio (frantoio)

1. Nella zona di produzione olio (frantoio) devono inoltre essere presenti:

- un lavabo fornito di acqua corrente potabile e di acqua calda;
- attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia.

2.E' permesso l'uso di aree esterne come piazzole o tettoie destinate esclusivamente alle seguenti fasi di lavorazione:

- ricevimento e lavaggio olive.

3.Lo stoccaggio delle sanse può essere effettuato anche all'esterno dei locali in cassoni lavabili oppure in alternativa in zona rivestita da una platea impermeabile, lavabile e dotata di muretto di contenimento, comunque sotto tettoia.

ART. 51.2.3 - Imbottigliamento olio e vino

1.Nella zona di imbottigliamento devono essere presenti:

- un lavabo fornito di acqua corrente potabile e di acqua calda;

- attrezzatura costruita in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per una completa pulizia;

- un numero sufficiente di scaffali chiusi od analogo sistema costruiti con materiale liscio, lavabile, impermeabile e facilmente disinfettabile, per il contenimento dei materiali ausiliari occorrenti per l'imbottigliamento (tappi, capsule, fascette, etichette, ecc.);

- un locale/zona per il deposito delle bottiglie vuote e deposito/zona per i prodotti finiti;

- un sistema di raccolta e smaltimento delle acque reflue dell'insediamento secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

2.L'imbottigliamento può anche avvenire con idoneo mezzo mobile allestito allo scopo.

ART. 51.3 - Produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti agricoli aziendali

1.Per le aziende agricole, così come definite all'articolo 51.1, a carattere familiare è consentita la preparazione di conserve a base di prodotti vegetali provenienti prevalentemente dalla coltivazione del fondo, in particolare di confetture, marmellate, succhi di frutta, verdure sottaceto e sottosale, verdure sottolio, pomodori conservati nelle varie modalità, salse, ecc., in appositi laboratori, aventi i requisiti generali e specifici previsti al paragrafo 38.2.7 dal presente regolamento.

2.Nelle aziende agrituristiche che offrono il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti, il locale cucina notificato potrà essere utilizzato, in tempi distinti dall'attività di preparazione pasti, anche per le attività di preparazione e confezionamento degli alimenti di cui al comma 1, nel rispetto di quanto previsto dal reg. CE 852/2004 in materia di autocontrollo.

3.Per la produzione di conserve e semiconserve possono essere eseguite le indicazioni previste dalla linee guida appositamente elaborate dall'Arpa Sicilia.

ART. 51.4 - Essiccazione castagne, erbe aromatiche, frutta, ortaggi, funghi

1. L'essiccazione di castagne, erbe aromatiche, funghi, frutta e ortaggi, eseguita con metodi naturali senza l'utilizzo di apporti esterni artificiali quali la ventilazione forzata, la produzione di

calore o similari. Può essere eseguita anche in aree esterne, piazzole o tettoie per lavorazioni stagionali e comunque occasionali, purché al riparo da fonti di inquinamento atmosferico e da agenti inquinanti, nel rispetto delle buone tecniche di lavorazione.

ART. 52 - VENDITA ANIMALI VIVI

1. Il commercio su area pubblica di animali vivi deve essere esercitato nel rispetto delle norme di polizia veterinaria e di tutela del benessere animale.
2. Tale attività non può essere esercitata nello stesso posteggio né in posteggi contigui dove si effettua la vendita o la preparazione di alimenti.
3. Le condizioni di trasporto ed esposizione degli animali vivi destinati alla vendita su area pubblica devono rispettare i requisiti fissati dalla vigente normativa.
4. Gli animali devono essere adeguatamente protetti dall'irradiazione solare, dalla pioggia, dalle polveri e da qualsiasi altra condizione che ne costituisca un disagio.
5. Gli animali devono essere posti in condizione di evitare il diretto contatto con il pubblico.

ART. 53 - CASEIFICI ANNESSI AD AZIENDA AGRICOLA

1. Sono soggetti a registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 o riconoscimento ai sensi del Regolamento CE 853/2004. Oltre ai requisiti generali e tenendo conto delle possibili deroghe citate in premessa al presente capitolo, i laboratori di produzione devono avere locali distinti o aree separati per:

- il deposito del latte;
- le operazioni di produzione dei formaggi;
- l'asciugatura dei formaggi;
- la stagionatura e deposito dei prodotti; i depositi devono essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta dei prodotti finiti qualora la natura degli stessi lo renda necessario.

2. Può essere consentito, in particolari condizioni, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo che i locali sopra distinti siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza; tuttavia dovrà essere garantita perlomeno la separazione tra zone umide e zone asciutte.

3. Il latte utilizzato deve provenire da allevamenti registrati dal Servizio Veterinario competente per territorio e deve essere conservato in idonei refrigeratori a temperatura inferiore a 8°C se utilizzato nell'arco della giornata o a 6°C se utilizzato successivamente. La refrigerazione non è obbligatoria qualora il latte venga trasformato entro due ore dalla mungitura.

4. I locali devono essere:

- costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;

- sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
- rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico - sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; è necessaria, tra l'altro, l'installazione di cappa aspirante al di sopra della caldaia destinata al riscaldamento del latte o del siero;
- con pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
- muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed altri animali od insetti;
- adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella documentazione planimetrica allegata.

5. Nel locale di lavorazione dovrà essere installato almeno un lavello con sistema di erogazione di acqua calda e fredda idonea al consumo umano, non azionabile manualmente;

6. E' consentito l'uso di legno nei locali di stagionatura.

ART. 54 - MACELLAZIONI A DOMICILIO PER USO PRIVATO

1. La macellazione dei suini e degli ovi-caprini presso il proprio domicilio è consentita ai sensi dell'art. 13 del R.D. 3298/1928 concordando con la ASP di Alcamo la data, le modalità ed i tempi per la seduta della macellazione.

ART. 55 - LATTE CRUDO E DERIVATI

1. Gli stabilimenti per la produzione di latte e prodotti a base di latte, sono regolamentati rispettivamente dal Regolamento CE 852/2004 e dal Regolamento CE 853/2004.

2. E' consentita, quale produzione primaria, la vendita diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale di latte crudo, mentre la produzione e la successiva vendita diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale di prodotti a base di latte (formaggi) preparati nella stessa azienda è soggetta alla registrazione o al riconoscimento ai sensi dei regolamenti comunitari.

ART. 55.1 - Vendita di latte crudo destinato al consumo umano

1. E' consentita la commercializzazione di latte crudo destinato all'alimentazione umana secondo le seguenti modalità:

- a) direttamente nell'azienda di produzione;
- b) attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa.

2. Tale commercializzazione è regolamentata dalla "Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003 n.131, tra il Governo e le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano in materia di vendita di latte crudo per l'alimentazione umana" rep. n.5/CSR del 25 gennaio 2007 cui si rimanda.

ART. 56 - LABORATORI DI PRODUZIONE MIELE

1. L'attività di apicoltura è disciplinata dalla Legge Regionale 27 settembre 1995, n. 65 e successive modifiche ed integrazioni.
2. L'attività di smielatura e confezionamento di prodotti dell'apiario destinati al consumo alimentare umano è soggetta alle disposizioni del presente regolamento, nonché a registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004.
3. Non è soggetta al presente regolamento ed a registrazione la produzione in proprio di miele e prodotti apiari per il consumo familiare.
4. E' consentito l'esercizio dell'attività con carattere stagionale limitata ad alcuni periodi dell'anno in locali riconosciuti idonei ma utilizzati per le lavorazioni solo in alcuni periodi dell'anno.
5. I laboratori di smielatura, salve le citate disposizioni particolari per le attività agricole, devono avere i seguenti requisiti:
 - pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
 - pareti rivestite in materiale lavabile e disinfettabile fino ad un' altezza di 2 m.;
 - finestre e porte dotate di protezione contro gli insetti e roditori;
 - separazione fra zona di smielatura e la zona di confezionamento; tale separazione può essere realizzata anche parzialmente o tramite arredi (armadi, ecc.);
 - attrezzature idonee preferibilmente in acciaio inossidabile per la smielatura, conservazione e/o maturazione del miele;
 - armadietti individuali per gli addetti a doppio scomparto rispettivamente per gli indumenti personali e per quelli da lavoro;
 - armadietto per i prodotti ed attrezzature per la pulizia;
 - armadi per il deposito separato di vasetti, materiale per l'etichettatura, cartoni da imballaggio;
 - servizio igienico e spogliatoio ai quali si può derogare se sussistono le condizioni indicate nelle disposizioni generali del presente articolo e se non vi accedono soggetti estranei all'impresa familiare (smielatura consortile).

Alle ore 18,55 entra il Consigliere Campisi Giuseppe.

PARTE III - ALTRO

ART. 57 - PREPARAZIONE, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE IN AREE PUBBLICHE

1. Si intendono integralmente richiamate, in quanto applicabili, le disposizioni di carattere igienico sanitarie stabilite, oltre che da leggi e regolamenti vigenti in materia, dall'Ordinanza Ministeriale 03/04/2002 "Requisiti per il commercio di alimenti e bevande su aree pubbliche" integrata dalle seguenti disposizioni:

Preparazione e cottura nei negozi mobili

Nei negozi mobili, è consentita la sola cottura di alimenti che siano già preparati oppure che non necessitino di alcuna preparazione. Tali alimenti possono essere venduti direttamente dopo cottura dopo assemblaggio in panini caldi o freddi o conservati a caldo e poi venduti. E' tuttavia consentito, in considerazione del minor rischio sanitario, rispetto a preparazioni più complesse, effettuare l'allestimento di "preparazioni semplici" come:

- l'impasto di farina acqua e lievito per la preparazione di paste dolci e salate (con l'esclusione dell'utilizzo di uova fresche);
- la guarnitura di prodotti tipo pizza, focacce e similari;
- la farcitura di prodotti di gastronomia dolci con creme a freddo (non contenenti uovo o prodotti e latte) e con prodotti pronti (cioccolata, marmellata, etc);
- l'impasto di zucchero caramellato con frutta secca e la sua pralinatura;
- l'assemblaggio di panini, caldi e freddi;
- la preparazione di zucchero filato e granite.

Le operazioni suddette devono tuttavia avvenire nel rispetto di quanto contenuto nell'articolo 7 commi 2, e 4, dell'O.M. 03/04/2002, ossia la disponibilità di settori o spazi separati e opportunamente attrezzati per prevenire la contaminazione microbica.

Nello specifico si richiede, oltre a quanto previsto dall'art.4 della su citata ordinanza:

- piani di lavoro in materiali facilmente lavabili e disinfettabili;
- scomparti o cassetti per il ricovero di stoviglie e attrezzature;
- attrezzature per la conservazione separata delle materie prime sia quelle da mantenere in regime di temperatura controllata che le altre da tenere a temperatura ambiente;
- la presenza di scomparti chiusi destinati esclusivamente alla tenuta dei materiali e attrezzature per la detersione e sanificazione.

Gli alimenti per i quali non è consentita la preparazione nel negozio mobile, dovranno provenire da laboratori autorizzati ai sensi delle direttive Comunitarie o da laboratorio funzionalmente e formalmente correlato.

Somministrazione di alimenti

Si definisce somministrazione la vendita di prodotti alimentari e bevande effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature, locali o aree di ristorazione che consentono la consumazione sul posto, con servizio assistito. Non si considera tale la esclusiva messa a disposizione di arredi esterni come panchine, tavoli e sedie senza alcun tipo di servizio assistito. L'esercizio di somministrazione di alimenti può essere effettuata solo dalle attività in possesso dei requisiti di cui all'art. 7 comma 1 dell'O.M., quindi in presenza di cucine, locali di consumo, servizi igienici, ecc. Unica eccezione a tale obbligo è rappresentata dalla possibilità, di somministrare bevande espresse o alimenti confezionati prodotti in laboratori autorizzati per gli esercizi che non possiedono cucine ma che comunque possiedono i requisiti generici di cui all'art. 3 e all'art.4 della citata O.M.

Impianto elettrico per negozi mobili

E' requisito fondamentale per il funzionamento degli impianti dedicati alla conservazione al freddo e, in alcuni casi, anche al caldo dei cibi. L'impianto deve essere in via prioritario allacciato alla rete di distribuzione elettrica, tuttavia è consentito l'uso di generatori di corrente elettrica che dovranno essere insonorizzati, rispettosi delle norme sull'inquinamento dell'aria e non provocare molestie per le persone né rischi per gli alimenti. L'uso dei generatori di corrente autonomi non è alternativo ma subordinato all'assenza di disponibilità di allaccio alla rete presente nell'area pubblica. I negozi mobili che esercitano attività fissa esclusivamente in aree attrezzate non hanno l'obbligo della dotazione di un sistema autonomo di corrente. Nel piano di autocontrollo dovranno essere indicate le modalità di mantenimento e rilevazione delle temperature di conservazione degli alimenti in fase di trasporto.

Impianto idraulico

L'impianto per l'approvvigionamento dell'acqua potabile e quello dello scarico delle acque reflue sono da considerarsi non obbligatori, qualora il titolare dell'impresa dimostri di svolgere la propria attività esclusivamente su area pubblica attrezzata. Dovrà essere garantita la fornitura di acqua calda al lavello.

Deposito per alimenti

Per l'esercizio della vendita su aree pubbliche mediante autonegozio dovrà essere predisposto un locale deposito destinato allo stoccaggio degli alimenti nel periodo di inattività. Il locale dovrà essere idoneo da un punto di vista igienico sanitario e dovranno essere installate le attrezzature necessarie alla conservazione degli alimenti. Dovranno, comunque, essere garantite pareti e pavimenti lavabili, un lavandino con acqua potabile ed un impianto di refrigerazione per gli alimenti deperibili.

Vendita carni

Le carni congelate e/o scongelate possono essere vendute esclusivamente in costruzioni stabili. Qualsiasi operazione di sezionamento e/o preparazione di carni fresche o scongelate potrà essere effettuata solo nelle strutture sopra dette.

Banchi temporanei

Per i requisiti si rinvia all'art. 5 dell' O.M. 03.04.2002.

Nei banchi temporanei è consentita il riscaldamento di alimenti già cotti con l'utilizzo non esclusivo dello scaldavivande. Gli alimenti riscaldati devono provenire da Ditte autorizzate ai sensi delle specifiche Direttive Comunitarie o da laboratorio funzionalmente e formalmente correlato alla vendita su area pubblica. Gli alimenti, potranno essere sporzionati ed assemblati in panini per essere venduti caldi o freddi. I banchi temporanei devono poter usufruire di un luogo di ricovero del mezzo nei periodi di inattività.

Pulizia e sanificazione

I mezzi mobili come pure i banchi temporanei dovranno prevedere nei loro Piani di Autocontrollo le periodicità e le modalità di pulizia e sanificazione degli stessi.

ART. 58 - Sagre, feste popolari e manifestazioni similari

1. È soggetta alle disposizioni del presente regolamento la preparazione e somministrazione di alimenti in occasione di sagre, feste popolari e manifestazioni similari.

2. Per le manifestazioni temporanee che si svolgono in strutture non stabili, il Responsabile della manifestazione deve presentare al Comune una SCIA/notifica ad efficacia immediata, comprensiva della seguente documentazione:

- Planimetria in scala non inferiore 1/100;
- Relazione tecnica con descrizione del ciclo produttivo e dei locali/strutture utilizzati per la preparazione e somministrazione degli alimenti;
- Dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico, ai sensi del D.M. 37/2008;
- Certificazioni e/o dichiarazioni sostitutive in tal senso inerenti le modalità dell'approvvigionamento idrico, dello smaltimento dei reflui e dei rifiuti solido urbani.

3. Per le manifestazioni temporanee che si svolgono presso strutture stabili già abilitate, il Responsabile della manifestazione dovrà darne preventiva comunicazione al comune, specificando le modalità di svolgimento (data di svolgimento e tipologie di produzione).

4. Durante le manifestazioni temporanee è preferibile che vengano preparati e somministrati alimenti che non presentino alto rischio di proliferazione batterica quali, ad esempio, carni alla brace, pizza, dolci secchi senza crema o panna o marmellata, etc.

Si intendono come alimenti che presentano alto rischio di proliferazione batterica, ad esempio, quelli a base di:

- crema;
- panna;
- uova crude (es. maionese);
- dolci a base di uova crude (es. tiramisù);
- pesce crudo (frutti di mare, carpaccio di pesce);
- formaggi e latticini freschi (es. ricotta, mozzarella);
- carne cruda (es. carpaccio);
- conserve e vegetali sott'olio preparati in ambienti domestico familiari.

Alle ore 19,15 entra il Consigliere Fundarò Antonio.

ART. 58.1 - Sola somministrazione di alimenti e bevande

1. La sola somministrazione di alimenti è subordinata al rispetto dei seguenti requisiti:

- deve essere allestita una zona adibita esclusivamente allo sporzionamento chiusa almeno su tre lati, dotata di pavimento e pareti lavabile (fino a due metri) e dotata di:

- banco di distribuzione in materiale impermeabile e lavabile o, comunque ricoperto con materiale impermeabile e lavabile;
 - almeno un lavandino;
 - scaffalature chiuse per la detenzione degli alimenti non deperibili e delle stoviglie;
 - banchi di esposizione muniti di sistemi in grado di proteggere gli alimenti da contaminazione esterne. I prodotti deperibili devono essere conservati alle temperature previste dalla vigente normativa; i frigoriferi e i banchi caldi devono essere dotati di termometri a lettura esterna;
 - contenitori per la raccolta dei rifiuti;
 - acqua potabile o tramite allacciamento all'acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato munito di giudizio favorevole di potabilità o tramite idoneo serbatoio dotato di acqua proveniente da pubblico acquedotto di capacità tale da essere sufficiente per il bisogno giornaliero, posto in luogo non accessibile al pubblico e protetto dall'irraggiamento solare; per tale serbatoio deve essere effettuato quotidianamente totale ricambio idrico;
 - i posti tavola devono essere collocati in luoghi non esposti a polvere e fonti di inquinamento;
 - i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
 - i bicchieri, le posate e le stoviglie utilizzate devono essere del tipo monouso.
- È consentito l'uso di bicchieri, piatti e posate non monouso qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per la loro sanificazione (lavastoviglie);
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione e dai tavoli devono essere raccolti in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
 - sull'intera area deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di contenitori per la raccolta dei rifiuti;
 - tutte le acque di scarico devono essere raccolte e smaltite a norma di legge;
 - deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici per il pubblico, in ragione di almeno 1 ogni 60 posti tavola;
 - deve essere assicurata la disponibilità di servizio igienico riservato ad uso esclusivo del personale addetto agli alimenti, dotato di lavandino con erogatore non manuale di acqua posto all'esterno del locale WC;
 - locale deposito/dispensa protetto da intrusioni di insetti e roditori;
 - reparto/spazio esclusivo per la detenzione di sostanze detergenti ed attrezzature per la pulizia;
 - vano spogliatoio per il personale addetto attrezzato per il ricovero degli indumenti personali e la detenzione separata di biancheria sporca e pulita.

ART. 58.2 - Preparazione e somministrazione di alimenti e bevande

1. Per l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti, oltre ai requisiti di cui al precedente articolo, deve essere predisposto un locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione e separato dalla zona di distribuzione.
2. Le strutture destinate alla preparazione alimenti devono avere le seguenti caratteristiche:

- altezza minima di m. 2,70;
 - superficie minima coperta di almeno 15 metri;
 - spazi distinti per la preparazione di carni, di prodotti ittici, di verdure, per la preparazione di altri alimenti e per il lavaggio delle stoviglie. Deve essere previsto il lavaggio separato almeno di carni e verdure. Le stoviglie dovranno essere lavate in zona dedicata e con apposito lavello e lavastoviglie;
 - piani di lavoro in materiale liscio, lavabile, disinfettabile;
 - pavimento uniforme e lavabile;
 - pareti uniformi, lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza di almeno 2 m.;
 - idonei sistemi di protezione contro gli insetti e contro i roditori;
 - illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale;
 - frigoriferi e/o congelatori muniti di termometro, per la conservazione alle temperature di legge delle materie prime e dei prodotti finiti, con scomparti o contenitori nettamente separati per le:
 - carni rosse;
 - carni avicunicole;
 - frutta e verdure;
 - prodotti ittici;
 - paste alimentari fresche;
 - latticini;
 - dolci;
 - idonei sistemi di protezione da contaminazioni esterne dei cibi pronti;
 - armadi chiusi per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina;
 - i dispositivi per la dispersione dei prodotti della combustione, e fumi derivanti da friggitrice e/o griglie per arrostiti, devono essere ubicati in modo tale da non costituire fastidio al vicinato.
3. Per preparazione di alimenti che non necessitano di fasi di lavorazione complesse (panini, focacce o pizze da asporto, crepes dolci e salate, ecc.) le superfici, gli arredi e le attrezzature devono essere proporzionali al tipo di lavorazione effettuata; in particolare non è richiesta la presenza di locale deposito ma è sufficiente una zona adibita.
4. In alternativa al locale di cui al presente articolo, per la preparazione e la somministrazione degli alimenti e delle bevande possono essere utilizzate apposite strutture mobili (container) per cui sia stata presentata regolare SCIA/notifica sanitaria.

ART. 59 - CIRCOLI PRIVATI

1. I circoli privati, gli enti collettivi assistenziali e i club privati di cui al DPR 235/2001, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti ai propri soci sono soggetti alle disposizioni previste dal presente regolamento, relativamente al tipo di attività svolta.

ART. 60 - ERBORISTERIE

1. Gli esercizi di erboristeria che procedono al semplice preincarto del prodotto su richiesta del cliente, dovranno rispettare i requisiti igienico sanitari previsti per i locali di vendita prodotti alimentari di cui all'art. 36 del presente regolamento e non sono soggetti alle disposizioni in materia di manipolazione e preparazione di alimenti e bevande.

Alle ore 19,35 esce il Consigliere Coppola Gaspare.

ART. 61 - COMMERCIALIZZAZIONE FUNGHI

1 - La vendita dei funghi epigei spontanei freschi, o secchi sfusi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo Bulliard: Fries, compresa quella effettuata dai produttori agricoli, è soggetta a notifica/SCIA, salvi i requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature.

2 - La notifica/SCIA di cui al comma 1), è presentata dal titolare dell'attività e in essa deve essere specificato il nome della persona o delle persone in possesso dell'attestato di idoneità al riconoscimento delle specie fungine che si intendono commercializzare, o dell'attestato di micologo di cui al D.M. Sanità 29 Novembre 1996, n°686.

3 - La notifica/SCIA per il commercio dei funghi epigei freschi spontanei e secchi sfusi ha validità finché almeno uno dei soggetti in possesso dell'idoneità di cui al comma precedente o dell'attestato di micologo di cui al D.M. Sanità 29 Novembre 1996, n°686 e in essa indicati, continua ad esercitare tale attività; la cessazione dell'attività ed ogni altra variazione devono essere comunicate, a cura del titolare entro 30 giorni, al Comune di Alcamo.

4 - La vendita dei funghi epigei spontanei freschi destinati al dettaglio è consentita previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'Ispettorato ASP, che verifica e ne rilascia una apposita certificazione sanitaria. E' altresì consentita la certificazione di avvenuto riconoscimento e di accertata commestibilità da parte di un micologo in possesso dell'attestato ai sensi del D.M. 29 novembre 1996 n. 686 e iscritto nell'apposito registro nazionale.

5 - Le ditte che intendono ottenere il rilascio del certificato a scopo commerciale di avvenuto controllo micologico, sono tenute a concordare con l'Ispettorato dell'ASP competente per territorio il giorno e l'ora della prevista verifica. Le stesse ditte mettono a disposizione le attrezzature, i materiali, i locali idonei allo scopo. La certificazione avviene su richiesta dell'interessato e a pagamento secondo quanto stabilito dal tariffario.

6 - Sulle cassette o altri imballi contenenti i funghi sono applicate le etichette adesive riportanti: la specie fungina, le eventuali modalità di preparazione per il consumo, la data della ispezione, il numero della certificazione di riferimento, il numero del registro nazionale del Micologo Ispettore che ha firmato la certificazione.

7 - I funghi epigei spontanei freschi, per essere posti in commercio devono essere:

- suddivisi per specie;
- contenuti in cassette od altri imballaggi tali da consentire una sufficiente aerazione;

- disposti in singolo strato e non pressati;
- integri, al fine di conservare tutte le caratteristiche morfologiche che ne consentono la sicura determinazione della specie;
- freschi, sani, in buono stato di conservazione e non invasi da muffe e parassiti.

8 - E' ammessa esclusivamente la vendita di funghi epigei spontanei freschi inclusi nell'elenco delle specie di cui all'Allegato I del Decreto Presidente della Repubblica 14 Luglio 1995, n°376 "Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati" e successive modificazioni ed integrazioni, o appartenenti ad altre specie commestibili riconosciute idonee alla commercializzazione.

9. La vendita dei funghi epigei spontanei freschi in confezioni singole non manomissibili è consentita previo riconoscimento da parte dei micologi in possesso dell'attestato di micologo ai sensi del D.M. Sanità 29 Novembre 1996, n.686 e iscritti nell'apposito registro nazionale, che accertino la commestibilità dei funghi e certificano singolarmente le confezioni che devono riportare in etichetta gli estremi di tale certificazione. Gli esercizi che commercializzano esclusivamente funghi in confezioni non manomissibili, singolarmente certificate da micologo, e che rechino in etichetta il riferimento a tale certificazione, non sono tenuti alla presentazione della notifica/Dia di cui al comma 1.

10 - Il commercio dei funghi epigei spontanei può effettuarsi in aree private in sede fissa o su aree pubbliche, esclusa, in quest'ultima ipotesi, la forma itinerante ed è disciplinato dalla prevista normativa regionale.

11 - Al fine di consentire una più efficace funzione di vigilanza, il Comune, entro il 31 Marzo di ogni anno, invia all'Azienda ASP competente per territorio l'elenco aggiornato delle autorizzazioni rilasciate nell'anno precedente.

12 - Per la preparazione di alimenti con funghi epigei freschi spontanei e coltivati, secchi o altrimenti lavorati, gli esercizi di somministrazione e preparazione dei medesimi utilizzano esclusivamente le specie indicate negli allegati del D.P.R. 14 Luglio 1995, n°376 e successive modifiche e integrazioni.

13 - Gli esercizi di cui al precedente comma, il cui titolare, o suo delegato, non sia in possesso dell'attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine di cui al comma 15, o dell'attestato di micologo di cui al D.M. Sanità 29 Novembre 1996, n°686, devono approvvigionarsi esclusivamente da ditte autorizzate o comunque utilizzare prodotti certificati da un Micologo di cui al D.M. Sanità 29 Novembre 1996, n° 686.

14 - Per la commercializzazione dei funghi coltivati si applica quanto previsto dal regolamento (CE) n. 1863/2004 della commissione del 26 ottobre 2004 che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai funghi di coltivazione.

15 - L'attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine, previsto dalla Azienda ASP del luogo di residenza del richiedente o della sede dell'impresa commerciale, alle persone che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età ed abbiano sostenuto favorevolmente un esame volto ad accertare l'idoneità al riconoscimento dei funghi.

16 - L'attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine, deve contenere il nome e il cognome, la data ed il luogo di nascita, il luogo di residenza del richiedente, le specie fungine per le quali il richiedente è stato riconosciuto idoneo alla identificazione.

17 - La persona titolare di un'impresa commerciale o la società che intende ottenere l'autorizzazione al commercio dei funghi epigei spontanei deve presentare la notifica/SCIA al Comune in cui ha sede ciascun locale destinato al commercio ed alla vendita.

18 - Il richiedente deve proporre a ciascun locale di vendita un institore o un procuratore o una persona maggiorenne, munita di attestato di idoneità alla identificazione dei funghi di cui al comma 15, per la gestione di esso salva la facoltà del titolare dell'impresa, se si tratta di persona fisica, di assumere personalmente la gestione del locale, nel qual caso lui stesso deve possedere il predetto attestato d'idoneità.

19 - Nella notifica/SCIA oltre alle normali informazioni devono essere obbligatoriamente riportate le sotto elencate informazioni:

- specie dei funghi che intende commerciare;
- nome e cognome ed estremi dell'attestato di idoneità al riconoscimento dei funghi, di cui all'art.20, dell'institore o del procuratore o di chi è preposto all'esercizio di ciascun locale di vendita.

Alla notifica/SCIA deve essere allegata la dichiarazione di accettazione dell'institore o procuratore o di chi si assume l'incarico.

Ai fini dell'applicazione della presente disposizione, con il termine "locale" s'intende anche un gruppo di locali, tra loro comunicanti destinati alla vendita.

20. L'attività di lavorazione e confezionamento di funghi epigei spontanei freschi, secchi o altrimenti conservati, destinati al consumo è consentita sotto il diretto controllo da parte dei Micologi in possesso dell'attestato ai sensi del D.M. 29 novembre 1996 n. 686 e iscritti nell'apposito registro nazionale che effettuano il riconoscimento delle specie fungine lavorate e/o confezionate. Gli operatori delle imprese alimentari che effettuano l'attività di lavorazione e confezionamento di funghi epigei spontanei freschi, secchi o altrimenti conservati devono assicurare che i micologi sotto cui il controllo avviene il riconoscimento delle specie fungine lavorate e/o confezionate:

a) siano in possesso dell'attestato ai sensi D.M. 29 novembre 1996 n. 686 e regolarmente iscritti nell'apposito registro nazionale;

b) abbiano assolto l'impegno dell'aggiornamento formativo in materia d'igiene alimentare, tramite la partecipazione a corsi formativi o di addestramento finalizzati al controllo micologico.

Alle ore 19,55 esce il Consigliere Piccichè Davide.

Il Presidente Pipitone alle ore 20,00 dichiara sciolta la seduta rinviando la formulazione dei successivi articoli alla prossima seduta all'uopo convocata.

IL SEGRETARIO
LIPARI GIUSEPPE

IL PRESIDENTE
PIPITONE ANTONIO