

TESTO UFFICIALE  
TEXTE OFFICIEL

**PARTE PRIMA**

**LEGGI E REGOLAMENTI**

**Legge regionale 11 ottobre 2007, n. 25.**

**Modificazioni alla legge regionale 7 dicembre 1993, n. 84 (Interventi regionali in favore della ricerca e dello sviluppo).**

IL CONSIGLIO REGIONALE

ha approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

promulga

la seguente legge:

Art. 1

*(Sostituzione dell'articolo 1)*

1. L'articolo 1 della legge regionale 7 dicembre 1993, n. 84 (Interventi regionali in favore della ricerca e dello sviluppo), è sostituito dal seguente:

«Art. 1

*(Oggetto e finalità)*

1. Al fine di sviluppare le attività produttive locali, la Regione autonoma Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste favorisce interventi atti a promuovere nelle imprese le attività di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti, processi produttivi o servizi.»

Art. 2

*(Sostituzione dell'articolo 2)*

1. L'articolo 2 della l.r. 84/1993 è sostituito dal seguente:

«Art. 2

*(Investimenti per la ricerca e lo sviluppo)*

1. Sono ammissibili a contributo, per attività di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti, processi produttivi o servizi, le spese sostenute per:

**PREMIÈRE PARTIE**

**LOIS ET RÈGLEMENTS**

**Loi régionale n° 25 du 11 octobre 2007,**

**modifiant la loi régionale n° 84 du 7 décembre 1993 (Mesures régionales en faveur de la recherche et du développement).**

LE CONSEIL RÉGIONAL

a approuvé ;

LE PRÉSIDENT DE LA RÉGION

promulgue

la loi dont la teneur suit :

Art. 1<sup>er</sup>

*(Remplacement de l'art. 1<sup>er</sup>)*

1. L'art. 1<sup>er</sup> de la loi régionale n° 84 du 7 décembre 1993 (Mesures régionales en faveur de la recherche et du développement) est remplacé comme suit :

« Art. 1<sup>er</sup>

*(Objet et finalité)*

1. Aux fins de l'essor des activités productrices locales, la Région autonome Vallée d'Aoste/Valle d'Aosta encourage les mesures destinées à promouvoir, dans les entreprises, l'activité de recherche et de développement de nouveaux produits, de nouveaux procédés de production ou de nouveaux services. »

Art. 2

*(Remplacement de l'art. 2)*

1. L'art. 2 de la LR n° 84/1993 est remplacé comme suit :

« Art. 2

*(Investissements destinés à la recherche et au développement)*

1. Sont considérés comme éligibles – en vue de la recherche et du développement de nouveaux produits, procédés de production ou services – les dépenses supportées pour :

- a) il personale impiegato per il progetto di ricerca;
- b) gli strumenti e le attrezzature di nuovo acquisto nella misura e per il periodo in cui sono utilizzati nel progetto di ricerca, con esclusione di impianti generali, mobili ed arredi anche se collegati con il progetto di ricerca;
- c) i materiali per la ricerca;
- d) le consulenze di ricerca;
- e) la ricerca contrattuale, le competenze tecniche e i brevetti, acquisiti o ottenuti in licenza da fonti esterne a prezzi di mercato;
- f) le spese generali supplementari derivanti direttamente dal progetto di ricerca.».

Art. 3  
(Sostituzione dell'articolo 7)

1. L'articolo 7 della l.r. 84/1993 è sostituito dal seguente:

«Art. 7  
(Beneficiari dei contributi)

1. Possono usufruire dei contributi previsti dalla presente legge:
  - a) le imprese industriali con un numero di dipendenti non inferiore a dieci;
  - b) i consorzi di ricerca fra imprese industriali con un numero di dipendenti propri non inferiore a cinque;
  - c) i centri di ricerca con un numero di dipendenti non inferiore a cinque e il cui capitale sia detenuto in misura non inferiore al 70 per cento da imprese industriali.».

Art. 4  
(Sostituzione dell'articolo 8)

1. L'articolo 8 della l.r. 84/1993 è sostituito dal seguente:

«Art. 8  
(Contributi per la ricerca e lo sviluppo)

1. Per gli investimenti di cui all'articolo 2 possono essere concessi contributi nella misura massima:
  - a) del 50 per cento della spesa ammissibile se si tratta di ricerca industriale, come definita dalla comunicazione 2006/C 323/01 della Commissione, del 30 dicembre 2006, relativa alla disciplina comunitaria in materia di aiuti di Stato a favore di ricerca, sviluppo e innovazione;
  - b) del 25 per cento della spesa ammissibile se si tratta di sviluppo sperimentale, come definito dalla comunicazione n. 2006/C 323/01.
2. La misura massima percentuale di cui al comma 1

- a) Les personnels préposés au projet de recherche ;
- b) Les instruments et les équipements récemment achetés, dans la mesure et pour la période au titre desquelles ils sont utilisés dans le projet de recherche, à l'exclusion des installations générales, du mobilier et de l'ameublement, même si ceux-ci sont liés audit projet ;
- c) Le matériel pour la recherche ;
- d) Les conseils de recherche ;
- e) La recherche contractuelle, les connaissances techniques et les brevets achetés ou faisant l'objet de licences auprès de sources extérieures au prix du marché ;
- f) Les dépenses générales supplémentaires découlant directement du projet de recherche. »

Art. 3  
(Remplacement de l'art. 7)

1. L'art. 7 de la LR n° 84/1993 est remplacé comme suit :

« Art. 7  
(Bénéficiaires des subventions)

1. Peuvent bénéficier des subventions prévues par la présente loi :
  - a) Les entreprises industrielles dont le nombre de personnels n'est pas inférieur à dix ;
  - b) Les consortiums de recherche composés par des entreprises industrielles dont le nombre de personnels n'est pas inférieur à cinq ;
  - c) Les centres de recherche dont le nombre de personnels n'est pas inférieur à cinq et dont le capital est détenu à hauteur de 70 p. 100 au moins par des entreprises industrielles. »

Art. 4  
(Remplacement de l'art. 8)

1. L'art. 8 de la LR n° 84/1993 est remplacé comme suit :

« Art. 8  
(Subventions destinées à la recherche et au développement)

1. Pour les investissements visés à l'art. 2 de la présente loi peuvent être octroyées des subventions dans une mesure maximale de :
  - a) 50 p. 100 de la dépense éligible, s'il s'agit de recherche industrielle au sens de la communication 2006/C 323/01 de la Commission européenne du 30 décembre 2006 relative à l'encadrement communautaire des aides d'État à la recherche, au développement et à l'innovation ;
  - b) 25 p. 100 de la dépense éligible, s'il s'agit de développement expérimental au sens de la communication 2006/C 323/01.
2. Le pourcentage maximum visé au premier alinéa du

può essere aumentata di 10 e di 20 punti rispettivamente per le medie e per le piccole imprese, come definite dalla normativa comunitaria vigente.

3. Oltre all'incremento previsto dal comma 2, la misura massima percentuale di cui al comma 1 può essere aumentata di ulteriori 15 punti, fino ad un massimo di intensità di aiuto pari all'80 per cento:
  - a) in caso di collaborazione effettiva tra almeno due imprese indipendenti, con le modalità previste dalla comunicazione n. 2006/C 323/01;
  - b) in caso di collaborazione tra un'impresa e un organismo di ricerca, con le modalità previste dalla comunicazione n. 2006/C 323/01.
4. Nei limiti degli specifici stanziamenti del bilancio regionale, i contributi concedibili ad ogni impresa non possono superare per ogni anno i seguenti massimali di importo:
  - a) per le grandi imprese, 1.000.000 di euro;
  - b) per le medie imprese, 500.000 euro;
  - c) per le piccole imprese, 250.000 euro.
5. Nei limiti degli specifici stanziamenti del bilancio regionale, per le imprese insediate nell'area industriale Cogne di Aosta, fino al 31 dicembre 2007, non si applicano massimali di contributo.
6. A decorrere dal 1° gennaio 2008, i contributi concessi alle imprese di cui al comma 5 non possono superare per ogni anno e per ogni impresa i seguenti massimali di importo:
  - a) per le grandi imprese, 3.000.000 di euro;
  - b) per le medie imprese, 1.500.000 euro;
  - c) per le piccole imprese, 750.000 euro.
7. Al fine di assicurare il rispetto dei limiti di bilancio, alle imprese insediate nell'area industriale Cogne di Aosta è concesso un contributo annuo in misura non superiore ai massimali di importo di cui al comma 4. Alla fine di ogni anno, valutate le disponibilità residue del bilancio regionale sui corrispondenti stanziamenti e nel rispetto dei massimali di importo di cui al comma 6, gli importi disponibili sono impiegati per concedere alle imprese la quota residua di contributo. Nel caso in cui i predetti importi non siano sufficienti a soddisfare tutte le richieste, le risorse sono ripartite tra i progetti in proporzione al contributo teoricamente concedibile.

présent article peut être augmenté respectivement de 10 points et de 20 points pour les petites et moyennes entreprises, telles qu'elles sont définies par les dispositions communautaires en vigueur.

3. En sus de l'augmentation prévue par le deuxième alinéa du présent article, le pourcentage maximum visé au premier alinéa peut subir une augmentation de 15 points supplémentaires, jusqu'à concurrence de 80 p. 100 de l'intensité de l'aide, dans les cas suivants :
  - a) Collaboration effective entre au moins deux entreprises indépendantes, suivant les modalités prévues par la communication 2006/C 323/01 ;
  - b) Collaboration entre une entreprise et un organisme de recherche, suivant les modalités prévues par la communication 2006/C 323/01.
4. Dans les limites des disponibilités budgétaires régionales prévues à cet effet, les subventions annuelles susceptibles d'être octroyées à chaque entreprise ne peuvent dépasser les montants maximums indiqués ci-après :
  - a) 1 000 000 d'euros, pour les grandes entreprises ;
  - b) 500 000 euros, pour les moyennes entreprises ;
  - c) 250 000 euros, pour les petites entreprises.
5. Dans les limites des disponibilités budgétaires régionales prévues à cet effet, jusqu'au 31 décembre 2007 aucune subvention supplémentaire n'est versée aux entreprises installées sur le site industriel « Cogne » d'Aoste.
6. À compter du 1<sup>er</sup> janvier 2008, les subventions octroyées aux entreprises visées au cinquième alinéa du présent article ne peuvent dépasser, au titre de chaque année et de chaque entreprise, les montants maximums indiqués ci-après :
  - a) 3 000 000 d'euros, pour les grandes entreprises ;
  - b) 1 500 000 euros, pour les moyennes entreprises ;
  - c) 750 000 euros, pour les petites entreprises.
7. Aux fins du respect des disponibilités budgétaires, les subventions octroyées chaque année aux entreprises installées sur le site industriel « Cogne » d'Aoste ne peuvent dépasser les montants maximums visés au quatrième alinéa du présent article. À la fin de chaque exercice budgétaire, il est procédé à l'évaluation des ressources du budget régional encore disponibles à ce titre et au versement de celles-ci aux entreprises, jusqu'à concurrence du montant total de la subvention et sans préjudice du respect des montants maximums visés au sixième alinéa du présent article. Au cas où lesdites ressources ne suffiraient pas à répondre à toutes les demandes, elles sont réparties entre les différents projets, de manière proportionnelle aux subventions pouvant être théoriquement octroyées.

8. I contributi possono essere erogati per stati di avanzamento del progetto di ricerca. Può inoltre essere anticipato un importo pari al massimo al 20 per cento del contributo concesso, previa presentazione di apposita fideiussione bancaria o polizza assicurativa di importo almeno pari alla somma da erogare.
9. Una parte significativa dell'attività di ricerca deve essere svolta nell'ambito del territorio regionale. I progetti di ricerca possono avere una durata massima di tre anni.
10. Per accedere ai contributi, le grandi imprese devono dimostrare l'effetto di incentivazione dell'aiuto.
11. I progetti di ricerca che comportano la concessione di aiuti di importo superiore a quello previsto dalla comunicazione n. 2006/C 323/01 sono sottoposti al preventivo esame della Commissione europea.»

Art. 5  
(Sostituzione dell'articolo 11)

1. L'articolo 11 della l.r. 84/1993 è sostituito dal seguente:

«Art. 11  
(Procedure)

1. Le domande dirette ad ottenere i contributi di cui all'articolo 8 devono essere presentate alla struttura regionale competente in materia di industria.
2. I contributi sono concessi, previa istruttoria svolta da Finaosta S.p.a. e successivo esame e valutazione da parte del comitato tecnico di cui all'articolo 12, con deliberazione della Giunta regionale, che provvede contestualmente al trasferimento delle risorse necessarie. Finaosta S.p.a. eroga i contributi sulla base della verifica tecnico-amministrativa delle spese e del controllo di risultato dell'attività di ricerca.
3. I criteri, le modalità e ogni altro adempimento o aspetto relativo alla concessione, al diniego e alla revoca dei contributi sono stabiliti con deliberazione della Giunta regionale, da pubblicare nel Bollettino ufficiale della Regione. La Giunta regionale può prevedere, ove necessario, criteri e modalità per la formazione di apposite graduatorie.»

Art. 6  
(Sostituzione dell'articolo 12)

1. L'articolo 12 della l.r. 84/1993 è sostituito dal seguente:

«Art. 12  
(Comitato tecnico)

1. Per l'esame e la valutazione delle domande di con-

8. Les subventions peuvent être versées par états d'avancement du projet de recherche. Par ailleurs, il y a lieu de verser une avance se chiffrant à 20 p. 100 au maximum de la subvention octroyée, sur présentation d'une caution ad hoc choisie parmi les banques ou les assurances pour un montant au moins correspondant à la somme devant être versée.
9. Une partie importante de l'activité de recherche doit être effectuée sur le territoire régional. Les projets de recherche peuvent avoir une durée de trois ans maximum.
10. Afin de bénéficier des subventions, les grandes entreprises doivent démontrer l'utilité susceptible de dériver de celles-ci.
11. Les projets de recherche pour lesquels le montant des subventions accordées dépasse celui prévu par la communication 2006/C 323/01 sont examinés préalablement par la Commission européenne. »

Art. 5  
(Remplacement de l'art. 11)

1. L'art. 11 de la LR n° 84/1993 est remplacé comme suit :

« Art. 11  
(Procédures)

1. Les demandes d'octroi des subventions visées à l'art. 8 de la présente loi doivent être déposées à la structure régionale compétente en matière d'industrie.
2. Les subventions sont accordées, sur instruction préalable de Finaosta SpA et sur examen et évaluation du Comité technique visé à l'art. 12 de la présente loi, par une délibération du Gouvernement régional, portant également virement des crédits y afférents. Finaosta SpA verse lesdites subventions sur la base du contrôle technique et administratif des dépenses et des résultats des activités de recherche.
3. Les critères, les modalités et toute autre obligation ou aspect en matière d'octroi, de refus ou de révocation des subventions sont établis par une délibération du Gouvernement régional qui sera publiée au Bulletin officiel de la Région. Le Gouvernement régional peut fixer, si cela s'avère nécessaire, les critères et les modalités d'établissement de classements ad hoc. »

Art. 6  
(Remplacement de l'art. 12)

1. L'art. 12 de la LR n° 84/1993 est remplacé comme suit :

« Art. 12  
(Comité technique)

1. En vue de l'examen et de l'évaluation des demandes

tributo, nonché per il successivo monitoraggio dei progetti approvati e per la verifica dei risultati, è costituito un comitato tecnico nominato con deliberazione della Giunta regionale e composto da:

- a) il dirigente di primo livello della struttura regionale competente in materia di industria, o suo delegato, con funzioni di presidente;
- b) un esperto individuato da Finaosta S.p.a.;
- c) un esperto di organizzazione aziendale individuato da Confindustria Valle d'Aosta;
- d) un esperto di informatica con conoscenze particolari nel campo dei sistemi di automazione industriale;
- e) un esperto di economia industriale;
- f) un esperto di ingegneria industriale;
- g) un esperto di organizzazione e controllo della qualità aziendale;
- h) un funzionario della struttura regionale competente in materia di industria, individuato dal dirigente della stessa.

2. Il comitato tecnico è nominato ogni tre anni su proposta dell'assessore regionale competente in materia di industria.
3. I compiti di segreteria del comitato tecnico sono assicurati da un funzionario della struttura regionale competente in materia di industria.
4. Ai componenti del comitato tecnico, con esclusione del personale regionale, è corrisposto per ogni riunione un compenso lordo pari a quanto stabilito con deliberazione della Giunta regionale, oltre al rimborso delle spese di viaggio nella misura prevista per il personale regionale.».

Art. 7

(Sostituzione dell'articolo 13)

1. L'articolo 13 della l.r. 84/1993 è sostituito dal seguente:

«Art. 13  
(Controlli)

1. I beneficiari dei contributi previsti dalla presente legge, entro tre mesi dalla realizzazione dei progetti di ricerca approvati, provvedono a presentare a Finaosta S.p.a. una relazione tecnica che illustri le modalità di attuazione degli interventi, l'avvenuta realizzazione degli stessi e i risultati conseguiti. Finaosta S.p.a., valutata la relazione, trasmette alla struttura regionale competente in materia di industria le conclusioni in merito alla corretta utilizzazione del contributo.».

Art. 8

(Sostituzione dell'articolo 14)

1. L'articolo 14 della l.r. 84/1993 è sostituito dal seguente:

de subvention, ainsi que du suivi des projets approuvés et du contrôle des résultats, est constitué un comité technique nommé par délibération du Gouvernement régional et composé des membres indiqués ci-après :

- a) Le dirigeant du premier niveau de la structure régionale compétente en matière d'industrie, en qualité de président, ou son délégué ;
- b) Un spécialiste désigné par Finaosta SpA ;
- c) Un spécialiste en organisation d'entreprise désigné par Confindustria Valle d'Aosta ;
- d) Un spécialiste en informatique et notamment en matière de systèmes d'automatisation industrielle ;
- e) Un spécialiste en économie industrielle ;
- f) Un spécialiste en génie industriel ;
- g) Un spécialiste en organisation et contrôle de la qualité d'entreprise ;
- h) Un fonctionnaire de la structure régionale compétente en matière d'industrie, désigné par le dirigeant de ladite structure.

2. Le comité technique est nommé tous les trois ans sur proposition de l'assesseur régional compétent en matière d'industrie.
3. Le secrétariat du comité technique est assuré par un fonctionnaire de la structure régionale compétente en matière d'industrie.
4. Les membres du comité technique – exception faite pour les personnels régionaux – touchent, pour chaque réunion, une rémunération brute correspondant à celle établie par délibération du Gouvernement régional, plus le remboursement des frais de déplacement dans la mesure prévue pour les personnels régionaux. »

Art. 7

(Remplacement de l'art. 13)

1. L'art. 13 de la LR n° 84/1993 est remplacé comme suit :

« Art. 13  
(Contrôles)

1. Dans les trois mois qui suivent la réalisation des projets de recherche approuvés, les bénéficiaires des subventions visées à la présente loi sont tenus de présenter à Finaosta SpA un rapport technique illustrant les modalités de réalisation des actions, leur concrétisation et les résultats obtenus. Finaosta SpA, après avoir examiné le rapport susdit, transmet ses conclusions quant à la bonne utilisation de la subvention à la structure régionale compétente en matière d'industrie. »

Art. 8

(Remplacement de l'art. 14)

1. L'art. 14 de la LR n° 84/1993 est remplacé comme suit :

«Art. 14  
(Revoca dei contributi)

1. Comportano la revoca del contributo concesso:
  - a) la mancata presentazione della relazione tecnica di cui all'articolo 13;
  - b) la messa in liquidazione volontaria o la cessazione volontaria dell'attività da parte del beneficiario nel caso in cui non vi sia un soggetto subentrante che continui il progetto di ricerca;
  - c) l'ingiustificata interruzione del progetto.
2. La revoca del contributo può essere disposta anche in misura parziale, purché proporzionale all'inadempimento riscontrato.
3. La revoca comporta la restituzione del contributo, maggiorato degli interessi legali, nel termine di trenta giorni dalla comunicazione del provvedimento di revoca. La mancata restituzione entro tale termine comporta il divieto per il soggetto inadempiente di beneficiare di ogni agevolazione prevista dalla presente legge per un periodo di cinque anni, decorrente dalla comunicazione del provvedimento di revoca.».

Art. 9  
(Sostituzione dell'articolo 15)

1. L'articolo 15 della l.r. 84/1993 è sostituito dal seguente:

«Art. 15  
(Divieto di cumulo)

1. I contributi di cui alla presente legge non sono cumulabili con analoghe provvidenze previste per gli stessi interventi dalla normativa comunitaria, statale o regionale vigente.».

Art. 10  
(Disposizioni transitorie)

1. Le disposizioni di cui alla presente legge si applicano alle domande di contributo per le quali, alla data di entrata in vigore della stessa, non siano già stati adottati i relativi provvedimenti di concessione dei contributi, fatto salvo quanto previsto al comma 2.
2. Le disposizioni di cui all'articolo 8, commi 4, 5 e 6 della l.r. 84/1993, come sostituito dall'articolo 4, si applicano alle domande di contributo per le quali, alla data di entrata in vigore della presente legge, siano già stati adottati i relativi provvedimenti di concessione, purché i progetti di ricerca approvati non siano conclusi.

La presente legge sarà pubblicata sul Bollettino ufficiale della Regione.

È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla

« Art. 14  
(Révocation des subventions)

1. La subvention octroyée est révoquée dans les cas suivants :
  - a) Non-présentation du rapport technique visé à l'art. 13 de la présente loi ;
  - b) Mise en liquidation volontaire ou cessation volontaire de l'activité de la part du bénéficiaire, au cas où il n'existerait aucun remplaçant qui continue le projet de recherche ;
  - c) Interruption injustifiée du projet.
2. La subvention peut être révoquée partiellement, proportionnellement à l'inobservation constatée.
3. En cas de révocation, la subvention perçue, majorée des intérêts légaux, est restituée dans les trente jours qui suivent la date de notification de l'acte y afférent. La non-restitution de la subvention dans le délai susmentionné comporte l'interdiction, pour le défaillant, de bénéficier de toute autre aide prévue par la présente loi pendant cinq ans à compter de la date de communication de l'acte de révocation. »

Art. 9  
(Remplacement de l'art. 15)

1. L'art. 15 de la LR n° 84/1993 est remplacé comme suit :

« Art. 15  
(Interdiction de cumul)

1. Les subventions prévues par la présente loi ne peuvent être cumulées avec d'autres subventions prévues au même titre par les dispositions communautaires, étatiques ou régionales en vigueur. »

Art. 10  
(Disposizioni transitorie)

1. Les dispositions de la présente loi s'appliquent aux demandes pour lesquelles l'acte portant octroi des subventions y afférentes n'a pas encore été adopté à la date d'entrée en vigueur de la présente loi, sans préjudice des dispositions visées au deuxième alinéa ci-dessous.
2. Les dispositions visées aux quatrième, cinquième et sixième alinéas de l'art. 8 de la LR n° 84/1993, tel qu'il résulte de l'art. 4 ci-dessus, s'appliquent aux demandes pour lesquelles l'acte portant octroi des subventions y afférentes a été adopté à la date d'entrée en vigueur de la présente loi, à condition que les projets de recherche approuvés ne soient pas encore achevés.

La présente loi est publiée au Bulletin officiel de la Région.

Quiconque est tenu de l'observer et de la faire observer

osservare come legge della Regione autonoma Valle d'Aosta.

Aosta, 11 ottobre 2007.

Per il Presidente  
CERISE

comme loi de la Région autonome Vallée d'Aoste.

Fait à Aoste, le 11 octobre 2007.

Pour le président,  
Alberto CERISE

### LAVORI PREPARATORI

Disegno di legge n. 175

- di iniziativa della Giunta regionale (atto n. 1500 del 01.06.2007);
- presentato al Consiglio regionale in data 07.06.2007;
- notificato alla Commissione europea in data 18.06.2007;
- assegnato alla IV Commissione consiliare permanente in data 11.06.2007;
- esaminato dalla IV Commissione consiliare permanente, con parere in data 25.09.2007, nuovo testo della IV Commissione e relazione del Consigliere LAVOYER;
- approvato dal Consiglio regionale nella seduta del 04.10.2007, con deliberazione n. 3018/XII;
- trasmesso al Presidente della Regione in data 09.10.2007.

### TRAVAUX PRÉPARATOIRES

Projet de loi n° 175

- à l'initiative du Gouvernement régional (délibération n° 1500 du 01.06.2007) ;
- présenté au Conseil régional en date du 07.06.2007 ;
- notifié à la Commission européenne en date du 18.06.2007 ;
- soumis à la IV<sup>e</sup> Commission permanente du Conseil en date du 11.06.2007 ;
- examiné par la IV<sup>e</sup> Commission permanente du Conseil – avis en date du 25.09.2007 – nouveau texte de la IV<sup>e</sup> Commission et rapport du Conseiller LAVOYER ;
- approuvé par le Conseil régional lors de la séance du 04.10.2007, délibération n° 3018/XII ;
- transmis au Président de la Région en date du 09.10.2007.

**Le seguenti note, redatte a cura dell'Ufficio del Bollettino ufficiale hanno il solo scopo di facilitare la lettura delle disposizioni di legge richiamate. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.**

#### NOTE ALLA LEGGE REGIONALE 11 OTTOBRE 2007, N. 25

##### Nota all'articolo 1:

- <sup>(1)</sup> L'articolo 1 della legge regionale 7 dicembre 1993, n. 84, da ultimo modificato dall'articolo 19 della legge regionale 12 novembre 2001, n. 31, prevedeva quanto segue:

«Art. 1  
(Finalità)

1. *La Regione Valle d'Aosta favorisce, nell'ambito delle proprie competenze, interventi atti a promuovere nelle imprese l'attività di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti e processi produttivi.»*

##### Nota all'articolo 2:

- <sup>(2)</sup> L'articolo 2 della legge regionale 7 dicembre 1993, n. 84 prevedeva quanto segue:

«Art. 2

(Investimenti per la ricerca e sviluppo)

1. *Sono ammissibili a contributo, per attività di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti e processi produttivi, le spese sostenute per:*
- a) *personale impiegato per la ricerca;*
  - b) *attrezzature e strumentazioni di nuovo acquisto utilizzate nella ricerca, con esclusione di impianti generali, mobili ed arredi anche se collegati con il programma di ricerca;*
  - c) *materiali per la ricerca;*
  - d) *commesse interne;*
  - e) *prestazioni di sviluppo tecnologico presso terzi;*
  - f) *spese generali di ricerca.»*

##### Nota all'articolo 3:

- <sup>(3)</sup> L'articolo 7 della legge regionale 7 dicembre 1993, n. 84, da ultimo modificato dall'art. 21 della legge regionale 12 novembre 2001, n. 31, prevedeva quanto segue:

«Art. 7  
(Beneficiari)

1. *Possono usufruire dei benefici previsti dalla presente legge:*
- a) *per gli investimenti di cui all'art. 2:*

- 1) le imprese industriali con un numero di dipendenti non inferiore a dieci;
- 2) i consorzi fra imprese industriali;
- 3) i centri di ricerca il cui capitale sia detenuto in misura non inferiore al settanta per cento da imprese industriali.»

**Nota all'articolo 4:**

<sup>(4)</sup> L'articolo 8 della legge regionale 7 dicembre 1993, n. 84, da ultimo modificato dall'articolo 43 della legge regionale 19 dicembre 2005, n. 34, prevedeva quanto segue:

«Art. 8

(Contributi per la ricerca e lo sviluppo)

1. Per gli investimenti di cui all'art. 2 possono essere concessi contributi nella misura massima:
  - a) del cinquanta per cento della spesa considerata ammissibile, se si tratta di ricerca industriale come definita nell'allegato 1 alla comunicazione 96/C 45/06 della Commissione (Disciplina comunitaria per gli aiuti di Stato alla ricerca e sviluppo), pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea (GUCE) C/45 del 17 febbraio 1996;
  - b) del venticinque per cento della spesa considerata ammissibile, se si tratta di attività di sviluppo precompetitiva come definito nell'allegato 1 alla sopracitata comunicazione 96/C 45/06.
2. Per le piccole e medie imprese la misura massima percentuale di cui al comma 1 può essere aumentata di dieci punti.
3. Per le imprese insediate nelle aree per le quali vige la deroga dell'art. 87, paragrafo 3, lettera c), del Trattato istitutivo della Comunità europea, come modificato dal Trattato di Amsterdam del 2 ottobre 1997, pubblicato in GUCE C/340 del 10 novembre 1997, la misura massima percentuale può essere aumentata di cinque punti.
4. Nei limiti degli specifici stanziamenti del bilancio regionale, i contributi non possono superare, fatta eccezione, fino al 31 dicembre 2005, per le imprese che si insedieranno nell'area industriale Cogne di Aosta:
  - a) per le grandi imprese, l'importo di 600.000 euro;
  - b) per le piccole e medie imprese, l'importo di 180.000 euro.
- 4bis. I contributi possono essere erogati per stato di avanzamento del progetto di ricerca. Al fine di assicurare il rispetto dei limiti di bilancio, alle grandi imprese è concesso un contributo annuo non superiore a 516.456 euro e alle piccole e medie imprese un contributo annuo non superiore a 155.937 euro. Alla fine di ogni anno, valutate le disponibilità residue del bilancio regionale sui corrispondenti stanziamenti, gli importi disponibili sono impiegati per concedere alle imprese la quota residua di contributo. Nel caso in cui i predetti importi non siano sufficienti a soddisfare tutte le richieste, le risorse sono ripartite tra i progetti, in proporzione al contributo teoricamente cedibile.
5. La durata massima del progetto di ricerca è fissata in cinque anni.
- 5bis. I progetti di ricerca possono essere sviluppati parzialmente all'esterno del territorio regionale per un periodo massimo di 18 mesi, a condizione che la tecnologia acquisita sia applicata nell'impresa, nel consorzio o nel centro di ricerca richiedente il contributo per il completamento del progetto.»

**Nota all'articolo 5:**

<sup>(5)</sup> L'articolo 11 della legge regionale 7 dicembre 1993, n. 84, da ultimo modificato dall'articolo 21 della legge regionale 12 novembre 2001, n. 31, prevedeva quanto segue:

«Art. 11  
(Procedure)

1. Le domande di contributo devono essere presentate alla struttura regionale competente in materia di industria.
2. I criteri e le modalità per la concessione dei contributi sono stabiliti dalla Giunta regionale, ai sensi dell'articolo 14 della legge regionale 2 luglio 1999, n. 18 (Nuove disposizioni in materia di procedimento amministrativo, di diritto di accesso ai documenti amministrativi e di dichiarazioni sostitutive. Abrogazione della legge regionale 6 settembre 1991, n. 59).
3. I contributi previsti dall'articolo 8 sono autorizzati, previa istruttoria svolta dalla Finaosta S.p.A., con deliberazione della Giunta regionale, che provvede contestualmente al trasferimento delle risorse necessarie. La Finaosta S.p.A. provvede all'erogazione dei contributi sulla base della verifica tecnico-amministrativa delle spese e del controllo di risultato dell'attività di ricerca.»

**Nota all'articolo 6:**

<sup>(6)</sup> L'articolo 12 della legge regionale 7 dicembre 1993, n. 84, da ultimo modificato dall'articolo 14, comma 3, della legge regionale 5 dicembre 2005, n. 31, prevedeva quanto segue:

«Art. 12  
(Comitato tecnico)

1. Per l'esame e la valutazione delle domande dirette ad ottenere i contributi previsti dalla presente legge, è costituito un comitato tecnico, nominato dalla Giunta regionale, composto da:
  - a) il dirigente di primo livello della struttura regionale competente in materia di industria, o suo delegato, con funzioni di presidente;
  - b) un esperto indicato dalla Finaosta s.p.a.;
  - c) un esperto di organizzazione aziendale segnalato dall'Associazione valdostana industriali;
  - d) un esperto di informatica con conoscenze particolari nel campo dei sistemi di automazione industriale;
  - e) un esperto di economia industriale;
  - f) un esperto di ingegneria industriale;
  - g) un esperto di organizzazione e controllo della qualità aziendale;
  - h) un funzionario della struttura regionale competente in materia di industria, individuato dal dirigente della stessa.
2. Il comitato tecnico viene nominato ogni tre anni su proposta dell'assessore regionale competente in materia di industria.
3. I compiti di segreteria del comitato sono assicurati da un funzionario della struttura regionale competente in materia di industria.
4. Ai componenti del comitato tecnico, con esclusione dei funzionari regionali, è corrisposto per ogni giornata di riunione un compenso lordo pari a lire 200.000, oltre al rimborso delle spese di viaggio nella misura prevista per il personale dipendente dell'Amministrazione regionale.»

**Nota all'articolo 7:**

<sup>(7)</sup> L'articolo 13 della legge regionale 7 dicembre 1993, n. 84, da



ultimo modificato dall'articolo 20 della legge regionale 12 novembre 2001, n. 31, prevedeva quanto segue:

«Art. 13  
(Controlli)

1. I beneficiari dei contributi previsti dall'articolo 2, entro tre mesi dalla realizzazione dei progetti di ricerca approvati, provvedono a presentare alla Finaosta S.p.A. una relazione tecnica che illustri le modalità di attuazione degli interventi, l'avvenuta realizzazione degli stessi e i risultati conseguiti. La Finaosta S.p.A., valutata la relazione, trasmette alla struttura regionale competente in materia di industria le conclusioni in merito alla corretta utilizzazione del contributo.».

**Nota all'articolo 8:**

- <sup>(8)</sup> L'articolo 14 della legge regionale 7 dicembre 1993, n. 84, già sostituito dall'articolo 11 della legge regionale 2 settembre 1997, n. 33, prevedeva quanto segue:

«Art. 14  
(Revoca dei contributi)

1. La mancata presentazione della documentazione prevista dall'art. 13, comma 1, comporta la revoca del contributo concesso, che viene disposta con provvedimento della Giunta regionale.
2. La revoca implica la restituzione del contributo alla Regione, nel termine di trenta giorni dalla contestazione, maggiorato degli interessi legali.».

**Nota all'articolo 9:**

- <sup>(9)</sup> L'articolo 15 della legge regionale 7 dicembre 1993, n. 84 prevedeva quanto segue:

«Art. 15  
(Non cumulabilità dei contributi)

1. I contributi di cui alla presente legge non sono cumulabili con analoghe provvidenze previste da leggi statali e regionali per gli stessi interventi.».

**Regolamento regionale 11 ottobre 2007, n. 2.**

**Definizione dei requisiti igienico-sanitari per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'articolo 20, comma 5, della legge regionale 3 gennaio 2006, n. 1.**

IL CONSIGLIO REGIONALE

ha approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

promulga

il seguente regolamento:

Art. 1  
(Ambito di applicazione)

1. Il presente regolamento disciplina, ai sensi dell'articolo 20, comma 5, della legge regionale 3 gennaio 2006, n. 1 (Disciplina delle attività di somministrazione di alimenti e bevande. Abrogazione della legge regionale 10 luglio 1996, n. 13), ed in conformità alla normativa comunitaria vigente, i requisiti igienico-sanitari cui è subordinato l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, come definita dall'articolo 3, comma 1, lettera a), della l.r. 1/2006, e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande effettuata:
  - a) mediante distributori automatici in locali adibiti in modo esclusivo a tale attività;
  - b) presso il domicilio del consumatore;
  - c) in locali non aperti al pubblico;
  - d) su area pubblica.

**Règlement régional n° 2 du 11 octobre 2007,**

**portant définition des conditions hygiéniques et sanitaires requises pour l'exercice de l'activité de fourniture d'aliments et de boissons au sens du cinquième alinéa de l'art. 20 de la loi régionale n° 1 du 3 janvier 2006.**

LE CONSEIL RÉGIONAL

a approuvé ;

LE PRÉSIDENT DE LA RÉGION

promulgue

le règlement dont la teneur suit :

Art. 1<sup>er</sup>  
(Champ d'application)

1. Le présent règlement régit, aux termes du cinquième alinéa de l'art. 20 de la loi régionale n° 1 du 3 janvier 2006 (Réglementation de l'activité de fourniture d'aliments et de boissons et abrogation de la loi régionale n° 13 du 10 juillet 1996) et conformément aux dispositions communautaires en vigueur, les conditions hygiéniques et sanitaires requises pour l'exercice de l'activité de fourniture d'aliments et de boissons telle qu'elle est définie à la lettre a) du premier alinéa de l'art. 3 de ladite LR n° 1/2006 et pour la fourniture d'aliments et de boissons selon les modalités suivantes :
  - a) Au moyen de distributeurs automatiques installés dans des locaux exclusivement destinés à la fourniture en cause ;
  - b) Au domicile du consommateur ;
  - c) Dans des locaux non ouverts au public ;
  - d) Sur la voie publique.

2. Restano disciplinate dalle rispettive normative vigenti in materia le seguenti attività:
- somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito di attività agrituristiche;
  - somministrazione di alimenti e bevande effettuata in complessi ricettivi alberghieri o extralberghieri alle persone alloggiate, ai loro ospiti e a coloro che sono ospitati nella struttura ricettiva in occasione di manifestazioni e convegni ivi organizzati;
  - somministrazione di alimenti e bevande presso circoli privati.

Art. 2  
(Tipologie di esercizi)

1. Ai fini dell'individuazione dei requisiti igienico-sanitari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande si distinguono in:
- tipologia 1, gli esercizi nei quali è effettuata la somministrazione di alimenti e bevande che richiedono un'attività minima di manipolazione, quali, in particolare, bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches surgelate sottoposte a doratura, toast, piadine e prodotti similari;
  - tipologia 2, gli esercizi nei quali è effettuata la somministrazione degli alimenti e bevande di cui alla lettera a) e, inoltre, dei seguenti prodotti alimentari:
    - alimenti pronti per il consumo finale nello stato in cui si trovano, preparati in esercizi allo scopo autorizzati;
    - piatti semplici preparati con mero assemblaggio di ingredienti quali, in particolare, macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi, previo lavaggio e sanificazione;
  - tipologia 3, gli esercizi nei quali è effettuata la somministrazione degli alimenti e bevande di cui alle lettere a) e b) e, inoltre, la somministrazione di prodotti alimentari configurabile come piccola ristorazione, ristorazione veloce o tavola calda;
  - tipologia 4, gli esercizi nei quali è effettuata la preparazione di alimenti e bevande configurabile come attività di ristorazione tradizionale.

Art. 3  
(Requisiti)

- I requisiti igienico-sanitari minimi, comuni a tutte le tipologie di cui all'articolo 2, sono elencati nell'allegato A.
- Oltre ai requisiti di cui al comma 1, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, a seconda della tipologia, sono assoggettati al possesso degli ulteriori specifici requisiti di cui all'allegato B.
- I requisiti igienico-sanitari per la somministrazione di

2. Demeurent soumises aux dispositions en vigueur dans le domaine respectif :

- La fourniture d'aliments et de boissons dans les exploitations agrotouristiques ;
- La fourniture d'aliments et de boissons aux personnes hébergées dans des ensembles touristiques, hôteliers ou parahôteliers, aux hôtes de celles-ci, ainsi qu'aux clients que lesdits ensembles accueillent lors des manifestations et des colloques qui y sont organisés ;
- La fourniture d'aliments et de boissons dans des cercles privés.

Art. 2  
(Catégories d'activité)

1. Aux fins de la définition des conditions hygiéniques et sanitaires, les établissements de fourniture d'aliments et de boissons sont classés comme suit :
- Catégorie 1 : établissements qui fournissent les aliments et les boissons exigeant une moindre manipulation, tels que, notamment, les boissons, le café, les sandwiches (de pain de mie ou autre), les viennoiseries surgelées soumises à dorure, les toasts fourrés, les *piadine* et les produits similaires ;
  - Catégorie 2 : établissements qui fournissent les aliments et les boissons au sens de la lettre a ci-dessus, ainsi que les produits suivants :
    - Aliments prêts à la consommation, préparés dans des établissements autorisés à cet effet ;
    - Mets simples exigeant uniquement l'assemblage d'ingrédients, tels que, notamment, les salades de fruits ou de légumes et les assiettes à base de charcuteries et de fromages, après lavage et assainissement des aliments ;
  - Catégorie 3 : établissements qui fournissent les aliments et les boissons au sens des lettres a et b ci-dessus et qui exercent une activité de fourniture d'aliments et de boissons ayant les caractéristiques de la petite restauration, de la restauration rapide ou d'une cafétéria ;
  - Catégorie 4 : établissements qui exercent une activité de fourniture d'aliments et de boissons ayant les caractéristiques de la restauration traditionnelle.

Art. 3  
(Conditions requises)

- Les conditions hygiéniques et sanitaires minimales que doivent réunir les établissements relevant de toutes les catégories visées à l'art. 2 ci-dessus sont énumérées à l'annexe A du présent règlement.
- En sus des conditions visées au premier alinéa du présent article, les établissements de fourniture d'aliments et de boissons doivent réunir, selon la catégorie dont ils relèvent, les conditions spécifiques visées à l'annexe B du présent règlement.
- Les conditions hygiéniques et sanitaires pour la fourni-

alimenti e bevande effettuata ai sensi dell'articolo 1 sono elencati nell'allegato C.

4. Gli allegati A, B e C possono essere modificati con deliberazione della Giunta regionale.

Art. 4  
(Disposizioni finali)

1. I titolari delle autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande rilasciate ai sensi dell'articolo 3 della legge 25 agosto 1991, n. 287 (Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi), in conformità alle disposizioni igienico-sanitarie vigenti al momento del rilascio dell'autorizzazione stessa, e coloro che a dette autorizzazioni subentrano ai sensi dell'articolo 11 della l.r. 1/2006, possono continuare ad esercitare l'attività senza obbligo di adeguamento ai requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento. Il subingresso deve essere comunicato al Comune competente per territorio e al dipartimento di prevenzione dell'Azienda regionale sanitaria USL della Valle d'Aosta.
2. I titolari delle autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande, rilasciate ai sensi dell'articolo 3 della l. 287/1991, che intendono modificare o estendere la tipologia di esercizio devono comunicare al Comune competente per territorio e al dipartimento di prevenzione dell'Azienda regionale sanitaria USL della Valle d'Aosta le specifiche attività che intendono esercitare nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento, salvo l'obbligo di frequentare il corso di aggiornamento professionale di cui all'articolo 6, comma 2, della l.r. 1/2006.
3. I titolari delle autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande, rilasciate ai sensi dell'articolo 3 della l. 287/1991, che intendono trasferire la sede oppure ampliare la superficie dell'esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, devono comunicare al Comune competente per territorio, ai sensi dell'articolo 9, comma 4, della l.r. 1/2006, e al dipartimento di prevenzione dell'Azienda regionale sanitaria USL della Valle d'Aosta, la variazione, nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento.

Art. 5  
(Rinvio)

1. Per tutto quanto non previsto dal presente regolamento, trovano applicazione le disposizioni vigenti in materia di sicurezza degli alimenti, degli ambienti di lavoro, di sicurezza e tutela dei lavoratori e di prevenzione degli incendi.

Il presente regolamento è pubblicato sul Bollettino ufficiale della Regione.

ture d'aliments et de boissons au sens de l'art. 1<sup>er</sup> ci-dessus sont énumérées à l'annexe C du présent règlement.

4. Les annexes A, B et C du présent règlement peuvent être modifiées par délibération du Gouvernement régional.

Art. 4  
(Dispositions finales)

1. Les titulaires des autorisations de fourniture d'aliments et de boissons délivrées au sens de l'art. 3 de la loi n° 287 du 25 août 1991 (Actualisation des dispositions en matière d'ouverture et d'exploitation des établissements de fourniture d'aliments et de boissons) conformément aux dispositions hygiéniques et sanitaires en vigueur au moment de la délivrance de celles-ci, ainsi que les nouveaux titulaires desdites autorisations au sens de l'art. 11 de la LR n° 1/2006 ne sont pas tenus de remplir les conditions hygiéniques et sanitaires visées au présent règlement pour pouvoir continuer d'exercer l'activité de fourniture d'aliments et de boissons. Le changement de titulaire doit être communiqué à la Commune territorialement compétente et au Département de prévention de l'Agence régionale sanitaire USL de la Vallée d'Aoste.
2. Les titulaires des autorisations de fourniture d'aliments et de boissons délivrées au sens de l'art. 3 de la loi n° 287/1991 qui entendent modifier leur catégorie d'activité sont tenus de communiquer à la Commune territorialement compétente et au Département de prévention de l'Agence régionale sanitaire USL de la Vallée d'Aoste les activités qu'ils souhaitent exercer dans le respect des conditions hygiéniques et sanitaires prévues par le présent règlement, sans préjudice de l'obligation de suivre le cours de recyclage professionnel visé au deuxième alinéa de l'art. 6 de la LR n° 1/2006.
3. Les titulaires des autorisations de fourniture d'aliments et de boissons délivrées au sens de l'art. 3 de la loi n° 287/1991 qui envisagent la délocalisation ou l'extension de leur activité de fourniture au public d'aliments et de boissons sont tenus de communiquer à la Commune territorialement compétente, aux termes du quatrième alinéa de l'art. 9 de la LR n° 1/2006, et au Département de prévention de l'Agence régionale sanitaire USL de la Vallée d'Aoste les variations en cause, dans le respect des conditions hygiéniques et sanitaires prévues par le présent règlement.

Art. 5  
(Renvoi)

1. Pour tout ce qui n'est pas prévu par le présent règlement, il est fait application des dispositions en vigueur en matière de sécurité des aliments et des lieux de travail, de sécurité et de protection des travailleurs et de prévention des incendies.

Le présent règlement est publié au Bulletin officiel de la Région.

È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare come regolamento della Regione autonoma Valle d'Aosta.

Aosta, 11 ottobre 2007.

Per il Presidente  
CERISE

Quiconque est tenu de l'observer et de le faire observer comme règlement de la Région autonome Vallée d'Aoste.

Fait à Aoste, le 11 octobre 2007.

Pour le président,  
Alberto CERISE

ALLEGATO A  
(articolo 3, comma 1)

## REQUISITI IGIENICO-SANITARI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE DI ESERCIZI

### Requisiti delle strutture.

1. Le strutture destinate alla produzione, alla somministrazione e alla vendita di alimenti devono essere tenute pulite, in buone condizioni e sottoposte a manutenzione.
2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture devono:
  - a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene;
  - b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabili sulle superfici;
  - c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
  - d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio degli alimenti, progettate in modo da garantire il controllo della temperatura e, ove opportuno, la registrazione della stessa.
3. Tutte le tipologie di esercizi devono possedere, preferibilmente al loro interno, uno o più servizi igienici, separati per gli addetti e per il pubblico, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro. In particolare:
  - a) i lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, erogatore di sapone liquido, asciugamani a perdere o monouso o sistema elettrico di asciugatura;
  - b) l'erogazione dell'acqua deve avvenire mediante rubinetteria a comando non manuale quindi, ad esempio, con pedale, ginocchio o fotocellula;
  - c) l'aerazione deve essere, se naturale, pari a 1/8 della superficie del pavimento, se artificiale, a mezzo di ventola in grado di assicurare almeno 5 ricambi/ora.
4. I servizi igienici riservati al personale devono essere previsti in rapporto di 1/10. Negli esercizi con un numero di addetti superiore a 10, i servizi devono essere distinti per sesso.
5. Il numero di servizi igienici riservati al pubblico deve essere rapportato al numero di coperti o posti a sedere secondo il seguente standard:
  - a) tipologie 1, 2 e 3:
    - 1) fino a 50 posti a sedere: è ammessa la possibilità di un solo servizio in comune tra addetti e pubblico;
    - 2) da 51 a 100 posti a sedere: almeno una unità igienica destinata esclusivamente al pubblico;
    - 3) da 101 posti a sedere: almeno due unità igieniche divise per sesso;
  - b) tipologia 4:
    - 1) fino a 50 posti a sedere: almeno una unità igienica destinata esclusivamente al pubblico;

- 2) da 51 a 150 posti a sedere: almeno due unità igieniche divise per sesso;
  - 3) da 151 posti a sedere: almeno quattro unità igieniche divise per sesso.
6. È ammesso un solo servizio igienico, in comune tra pubblico e personale, solo negli esercizi con un massimo di 50 posti a sedere e in quelli esistenti e già autorizzati di qualsiasi tipologia. Tale deroga si applica anche in caso di subingresso, senza necessità di modifiche strutturali o variazioni di tipologia.
  7. Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e di un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.
  8. Gli esercizi di ristorazione devono essere dotati di un locale cucina con una superficie minima di metri quadrati 10 per una ricettività fino a 30 posti a tavola e di metri quadrati 20 fino a 100 posti a sedere. Per una ricettività superiore a 100 posti a sedere è necessaria una superficie di almeno metri quadrati 25.
  9. Deve essere assicurata una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.
  10. Tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie indipendenti con sbocco a tetto, costruite conformemente alle regole di buona tecnica e alla normativa vigente.
  11. La canna fumaria deve sfociare in un comignolo posizionato ad almeno metri 1 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale. Per eventuali sistemi alternativi di abbattimento dei fumi di cottura occorre specifica certificazione di idoneità dell'impianto, fermo restando il rispetto dei regolamenti comunali.
  12. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.
  13. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale o artificiale.
  14. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso aree pulite, in particolare, aree dove sono manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.
  15. Deve essere disponibile un locale destinato a spogliatoio aerato in modo naturale o con sistemi meccanici e, per ogni addetto alla manipolazione degli alimenti, deve esserci un armadietto individuale a doppio scomparto, in materiale facilmente lavabile e disinfettabile.
  16. Gli armadietti a doppio scomparto possono essere posizionati nell'antibagno del servizio igienico solo se questo è ad uso esclusivo del personale.
  17. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove sono manipolati alimenti.

#### **Requisiti dei locali all'interno dei quali sono preparati, lavorati o trasformati i prodotti alimentari.**

1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati, compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto, devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione durante le operazioni. In particolare:
  - a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;
  - b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;
  - c) i soffitti o la superficie interna del tetto e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da

- evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;
- d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia, quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la manipolazione degli alimenti;
  - e) le porte devono avere superfici facili da pulire e disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiali lisci e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
  - f) le superfici, comprese quelle delle attrezzature, nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelle a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.
2. Ove necessario, devono essere previste opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.
  3. Devono essere previste adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda o fredda, conformemente ai requisiti previsti per il rifornimento idrico e deve essere mantenuto pulito e disinfettato.

#### **Requisiti per il trasporto di prodotti alimentari.**

1. I vani di carico dei veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
2. I vani di carico dei veicoli o i contenitori non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.
3. Se i veicoli o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.
4. I prodotti alimentari sfusi, liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una dicitura chiaramente visibile e indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari, ovvero la dicitura «esclusivamente per prodotti alimentari».
5. Se i veicoli o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli e, se necessario, a disinfettarli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.
6. I prodotti alimentari nei veicoli o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari devono essere idonei a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

#### **Requisiti delle attrezzature.**

1. Il materiale, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:
  - a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
  - b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
  - c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
  - d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire la sicurezza alimentare.
3. Qualora per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, occorre provvedervi secondo le corrette prassi.

#### **Rifiuti alimentari.**

1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi tempestivamente dai locali in cui si trovano gli alimenti.
2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e disinfettabili.
3. Devono essere previste adeguate disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali infestanti.
4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente, conformemente alla normativa vigente in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, fonte di contaminazione, diretta o indiretta.

#### **Rifornimento idrico.**

1. Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.
2. Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua pulita. Per molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi può essere usata acqua di mare pulita; l'acqua pulita può essere usata anche per il lavaggio esterno. Se si utilizzano queste acque, devono essere disponibili attrezzature adeguate per la fornitura.
3. Qualora acqua non potabile sia utilizzata, ad esempio, per lo spegnimento di principi di incendio, la produzione di vapore, la refrigerazione o altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate, debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.
4. L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita.
5. Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, se è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
6. Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.
7. Laddove il trattamento termico sia applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.

#### **Igiene personale.**

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.
2. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, ad esempio, ferite infette, infezioni della pelle o piaghe deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle suddette patologie che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contat-

to con gli alimenti deve denunciare immediatamente al responsabile dell'impresa alimentare la propria malattia o i propri sintomi, precisando, se possibile, le cause.

### **Requisiti dei prodotti alimentari.**

1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti se risultano contaminati, o se si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.
2. Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.
3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.
4. Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati ovvero, se l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni.
5. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia consentito derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute. Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzino separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.
6. Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.
7. Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.
8. Le sostanze pericolose o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

### **Requisiti per il confezionamento e l'imballaggio di prodotti alimentari.**

1. I materiali per il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.
2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.
3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.
4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e disinfettare.



### **Trattamento termico.**

I requisiti di seguito indicati si applicano ai soli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi.

1. Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto non trasformato o per la trasformazione ulteriore di un prodotto trasformato deve:
  - a) innalzare ogni parte del prodotto sottoposto al trattamento ad una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo;
  - b) impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo.
2. Al fine di garantire che il procedimento usato raggiunga gli obiettivi ricercati, gli operatori alimentari devono controllare regolarmente i principali parametri pertinenti, in particolare la temperatura, la pressione, la sigillatura e le caratteristiche microbiologiche, anche ricorrendo ad apparecchiature automatiche.
3. I procedimenti utilizzati devono essere conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione).

### **Formazione.**

Gli operatori alimentari devono assicurare:

- a) che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati o abbiano ricevuto un addestramento o una formazione, in materia di igiene alimentare, adeguati al tipo di attività;
- b) che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura basata sui principi del sistema HACCP o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;
- c) che siano rispettati i requisiti della normativa vigente in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

### **Barriere architettoniche.**

Per qualunque tipologia di esercizi con superficie superiore a metri quadrati 250 e per i nuovi locali rientranti nelle tipologie 3 e 4 deve essere previsto almeno un servizio igienico, opportunamente dimensionato e accessorato, accessibile ai soggetti portatori di handicap.

### **Déhors.**

Il déhors è considerato una struttura temporanea, destinata ad un uso limitato nel tempo e volta a soddisfare le esigenze delle attività commerciali nell'arco temporale della sua durata, collegata ad un'attività di pubblico esercizio. Qualora il déhors comporti un raddoppio della capacità produttiva, i locali di preparazione e i servizi igienici devono essere conseguentemente adeguati alla nuova realtà produttiva.

---

ALLEGATO B  
(articolo 3, comma 2)

## **REQUISITI IGIENICO-SANITARI SPECIFICI PER OGNI TIPOLOGIA**

### **Requisiti specifici per gli esercizi di tipologia 1.**

1. Oltre ai requisiti di cui all'Allegato A, gli esercizi rientranti nella tipologia 1 devono avere:
  - a) una zona di preparazione di bevande estemporanee (bancone bar);
  - b) una zona, dimensionata in rapporto alla potenzialità produttiva, per la preparazione di alimenti composti quali panini,

- tramezzini, tartine, toast ed altri prodotti farciti analoghi, pasticceria surgelata precotta;
- c) idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande, muniti di termometro a lettura esterna, facilmente leggibile;
  - d) una zona lavaggio attrezzata con lavello, preferibilmente dotato di rubinetteria a comando non manuale (pedale, ginocchio o fotocellula), lavabicchieri o lavastoviglie.

### **Requisiti specifici per gli esercizi di tipologia 2.**

1. Oltre a quanto previsto per la tipologia 1, negli esercizi rientranti nella tipologia 2 è consentita la somministrazione di prodotti preconfezionati da somministrarsi in porzioni singole in seguito a frazionamento e di prodotti ottenuti previo lavaggio e assemblaggio, quali macedonia, insalate e simili.
2. Non è consentita la somministrazione di prodotti sottoposti a riscaldamento o cottura.
3. In aggiunta ai requisiti di cui all'Allegato A e a quelli specifici per la tipologia 1, occorre:
  - a) un locale o piano/zona di lavoro separato dalle altre zone del bar per la manipolazione dei prodotti, con dimensioni idonee in rapporto all'attività, utilizzato solo per la preparazione di cibi preconfezionati o l'assemblaggio di piatti semplici;
  - b) che il lavaggio di frutta o verdura da utilizzare per la preparazione di panini o piatti sia eseguito in apposito lavello convenientemente dimensionato, preferibilmente dotato di rubinetteria a comando non manuale (pedale, ginocchio o fotocellula) diverso da quello utilizzato nella zona bar;
  - c) che i prodotti somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione (verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti simili) siano preparati in esercizi allo scopo autorizzati. Di tali prodotti deve essere disponibile un documento attestante il laboratorio di preparazione, la quantità di prodotto acquistato e la data di preparazione.

### **Requisiti specifici per esercizi di tipologia 3.**

1. Alla tipologia 3 appartengono gli esercizi con annesso un locale di preparazione, finalizzato alla somministrazione di alimenti e bevande in loco. Considerate le dimensioni ridotte del locale cucina, al fine di diminuire i rischi igienico-sanitari è consentita la sola somministrazione di prodotti alimentari configurabile come piccola ristorazione o ristorazione veloce o tavola calda. Le attività di preparazione non possono avere le caratteristiche specifiche della ristorazione tradizionale con menù completi e differenziati, ma devono proporre un menù unico, con al massimo due sughi per primi piatti e due secondi con contorno.
2. In particolare si richiede un locale ad uso cucina (con i requisiti di cui all'Allegato A) con superficie di almeno metri quadrati 10, dotato di zone distinte per la preparazione, il lavaggio e la cottura. Tali zone possono essere collocate in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in settori o zone distinte separate di uno stesso locale.
3. È esclusa la preparazione di dolci, gelati, paste fresche e ripiene.

### **Requisiti specifici per esercizi di tipologia 4.**

1. Le strutture adibite ad attività di ristorazione tradizionale devono possedere i requisiti di cui all'Allegato A. Per assicurare adeguate condizioni igienico-sanitarie, la superficie del locale cucina deve essere correlata alla potenzialità produttiva e, in particolare, al numero di posti a sedere della sala somministrazione.
2. In particolare:
  - a) è preferibile l'utilizzo di locali a forma squadrata, evitando installazioni in senso longitudinale e la presenza di zone strette o nicchie di difficile pulizia;
  - b) le attrezzature utilizzate per la preparazione devono essere disposte in modo razionale e organizzate in funzione delle fasi del processo produttivo;
  - c) le zone per la preparazione, il lavaggio e la cottura devono essere distinte;
  - d) devono essere predisposte apposite zone o settori adeguatamente dimensionati per la preparazione di carni, verdure, prodotti di gastronomia, pasticceria;
  - e) i frigoriferi devono avere capienza proporzionata alle dimensioni dell'attività, con separazione tra salumi e formaggi, frutta e verdura, carni, piatti pronti, surgelati e congelati;
  - f) nel caso di cucine di grandi potenzialità, può essere necessaria una cella frigorifera separata per tipologia di prodotti;
  - g) la superficie della cucina deve essere correlata al numero di posti della sala ristorazione, al netto dei locali dispensa (in

- linea di massima, un minimo di metri quadrati 18);
- h) negli esercizi con preparazione di generi di pizzeria è ammesso che la zona preparazione e cottura pizze possa essere collocata a vista dei consumatori, purché ben delimitata, attrezzata con scaffali e ripiani di materiale lavabile e disinfettabile, con canna di esalazione del forno con sbocco al tetto. I contenitori dei prodotti usati per la preparazione devono essere collocati in modo da evitare contaminazioni esterne;
  - i) l'esposizione di alimenti a libero servizio nella sala ristorante deve avvenire in vetrine condizionate in modo da rispettare le temperature di conservazione;
  - j) la superficie del locale destinata alla somministrazione dei pasti deve essere adeguata al numero di posti a sedere; per il calcolo dei posti il parametro di riferimento è di metri quadrati 1 per persona, tenuto conto che con metri quadrati 1,25 a persona è assicurato l'agevole passaggio sia degli addetti sia dei clienti.
3. La somministrazione di alimenti e bevande di cui alle tipologie 1, 2 e 3 può essere svolta anche in strutture diversificate che abbiano i requisiti di cui alle corrispondenti tipologie.

### **Requisiti specifici per gli esercizi di tipologia 1, 2 e 3 con annesso laboratorio di gelateria e/o pasticceria.**

1. Oltre ai requisiti di cui all'Allegato A e a quelli specifici per ogni tipologia di esercizio, al fine di assicurare adeguate condizioni igienico-sanitarie in relazione all'attività svolta, è necessario disporre di singoli locali di produzione di almeno metri quadrati 10 per ogni singolo settore di produzione, separati o distinti tra loro.
2. Inoltre:
  - a) l'altezza dei locali deve essere di metri 3, salvo altre disposizioni regolamentari comunali o deroghe;
  - b) l'aerazione naturale deve essere pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento e integrata ove carente di impianto di ventilazione forzata;
  - c) l'illuminazione naturale o artificiale deve tenere in particolare attenzione i piani e le attrezzature di lavoro;
  - d) i pavimenti e le pareti devono essere lisce, lavabili e disinfettabili in colore chiaro con angoli e spigoli arrotondati; le piastrelle devono raggiungere metri 2 da terra;
  - e) la canna fumaria dei fumi e dei vapori deve convogliare gli stessi fino sopra il tetto;
  - f) gli utensili, le attrezzature e le stoviglie devono essere in materiale idoneo.

ALLEGATO C  
(articolo 3, comma 3)

### **SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA DI ALIMENTI E BEVANDE SU AREA PUBBLICA**

La somministrazione temporanea di alimenti e bevande in occasioni di manifestazioni aperte al pubblico su area pubblica o privata, quali sagre e feste paesane, eventi sportivi, religiosi, politici, in cui è preparata, cucinata, somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare, a seconda delle modalità con cui si svolgono, possono essere suddivise nelle seguenti tipologie:

#### **TIPOLOGIA A**

1. Nella tipologia A rientrano le manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione/degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad esempio, affettati e formaggi, bevande in bottiglia, lattina o alla spina), la somministrazione di pizzette e salatini, prodotti di gastronomia e pasti preparati in altri locali all'uopo autorizzati e trasportati nel luogo ove sono consumati. È inoltre consentita la preparazione/cottura sul posto di alimenti a basso rischio (ad esempio caldarroste, pop corn, zucchero filato, vin brulé, cioccolata calda, caffè ed infusi).
2. Per la somministrazione temporanea di alimenti e bevande ricadenti nella tipologia A, è richiesto il possesso dei seguenti requisiti igienico-sanitari:
  - a) zona distribuzione: deve essere posto a protezione dell'area un gazebo o una tettoia;
  - b) zona somministrazione: in caso di pertinenze esterne, queste dovranno essere tali da prevenire lo sviluppo e il deposito di polveri; è ammesso il manto erboso;
  - c) zona deposito: deve essere adeguatamente protetta e provvista di contenitori per alimenti chiusi o protetti con retine o

- pellicole, posti non direttamente sul piano di calpestio;
- d) le apparecchiature devono essere idonee a garantire il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione di alimenti deperibili;
- e) i banchi di distribuzione e i tavoli di consumazione devono essere in materiale lavabile o comunque ricoperti con materiale lavabile;
- f) i piatti, i bicchieri e le posate devono essere preferibilmente monouso e, in tal caso, preferibilmente compostabili. Dal 1° gennaio 2011, tali stoviglie dovranno essere esclusivamente monouso e compostabili;
- g) deve essere garantita la presenza di almeno un responsabile in possesso di un attestato di formazione in materia di HACCP;
- h) l'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità oppure utilizzo di acqua in bottiglia);
- i) i servizi igienici possono essere fissi o mobili, fino a 100 posti a sedere. In caso di capacità ricettiva superiore, deve essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazioni di essi. Sono da preferire quelli con vaso alla turca. I servizi igienici devono trovare collocazione nelle vicinanze del luogo della manifestazione, devono essere ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati di lavello con acqua corrente, asciugamani di tipo monouso e distributore di sapone liquido a perdere. Per gli addetti alla preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, deve essere previsto almeno un servizio igienico con comandi di erogazione dell'acqua non azionabili manualmente. Deve essere previsto almeno un servizio igienico per i diversamente abili;
- j) lo smaltimento delle acque reflue deve avvenire in fognatura; ove ciò non sia non possibile, è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga in modo corretto;
- k) i contenitori per i rifiuti devono essere installati con un numero adeguato di cestini porta rifiuti e deve essere curata costantemente la pulizia del suolo.

## TIPOLOGIA B

1. Nella tipologia B rientrano le manifestazioni in cui si effettua la preparazione o la cottura di alimenti (ad esempio, carne alla griglia, polenta, pasta o piatti più complessi) che richiedono il rispetto di particolari condizioni di igiene, nonché il rispetto di adeguate temperature di conservazione.
2. Per la somministrazione temporanea di alimenti e bevande ricadenti nella tipologia B, è richiesto il possesso dei seguenti requisiti igienico-sanitari:
  - a) la zona cucina o il laboratorio di produzione possono essere fissi o mobili, in una struttura chiusa nella parte superiore e su almeno tre lati con la possibilità di avere l'apertura verso la zona pranzo o somministrazione. Tale zona deve essere dotata dei requisiti minimi di un laboratorio (rapporto finestra/pavimento di 1/8 o, in alternativa, idoneo impianto di ricambio d'aria che assicuri almeno metri cubi 40 a persona, una superficie di almeno metri quadrati/operatore 2, al netto degli impianti e delle attrezzature utilizzate) e deve avere uno spazio sufficiente per il regolare svolgimento dei flussi operativi, adeguato alle capacità commerciali dell'attività;
  - b) le bombole del gas devono essere protette dal sole, non accessibili al pubblico e collocate lontane da fonti di calore e comunque nel rispetto delle norme di sicurezza;
  - c) almeno un lavello deve avere il comando non manuale;
  - d) zona somministrazione: in caso di pertinenze esterne, queste dovranno essere tali da prevenire lo sviluppo e il deposito di polveri; è ammesso il manto erboso;
  - e) zona deposito: deve essere adeguatamente protetta e provvista di contenitori per alimenti chiusi o protetti con retine o pellicole, posti non direttamente sul piano di calpestio;
  - f) le apparecchiature devono garantire il rispetto delle temperature di trasporto e la conservazione di alimenti deperibili;
  - g) i banchi di distribuzione e i tavoli di consumazione devono essere in materiale lavabile o comunque ricoperti con materiale lavabile;
  - h) i piatti, i bicchieri e le posate devono essere preferibilmente monouso e, in tal caso, preferibilmente compostabili. Dal 1° gennaio 2011, tali stoviglie dovranno essere esclusivamente monouso e compostabili;
  - i) deve essere garantita la presenza di almeno un responsabile in possesso di un attestato di formazione in materia di HACCP;
  - j) l'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante acqua potabile (allacciamento all'acquedotto pubblico o altra fonte idrica munita di certificazione di potabilità oppure utilizzo di acqua in bottiglia);
  - k) i servizi igienici possono essere fissi o mobili fino a 100 posti a sedere. Sono da preferire quelli con vaso alla turca. In caso di capacità ricettiva superiore deve essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazioni di essi. I servizi igienici devono trovare collocazione nelle vicinanze del luogo della manifestazione, devono essere ben segnalati da appositi cartelli, illuminati artificialmente se la manifestazione si svolge anche in ore serali, dotati di lavello con acqua corrente, asciugamani di tipo monouso e distributore di sapone liquido a perdere. Per gli addetti alla preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, deve essere previsto almeno un servizio igienico con comandi di erogazione

zione dell'acqua non azionabili manualmente. Deve essere previsto almeno un servizio igienico per i diversamente abili;

- l) lo smaltimento delle acque reflue deve avvenire in fognatura; ove ciò non sia possibile è ammesso lo stoccaggio a condizione che lo smaltimento finale avvenga in modo corretto;
- m) i contenitori per i rifiuti devono essere installati con un numero adeguato di cestini porta rifiuti e deve essere curata costantemente la pulizia del suolo.

### **Requisiti per le strutture mobili o temporanee (chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati).**

1. Le strutture mobili o temporanee devono possedere i seguenti requisiti:

- a) la disponibilità di appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (servizio igienico, attrezzatura per lavarsi e asciugarsi le mani e locali adibiti a spogliatoi);
- b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
- c) la predisposizione di opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
- e) la disponibilità di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda o fredda;
- f) la disponibilità di attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili e dei rifiuti (liquidi o solidi);
- g) la disponibilità di appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

### **SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN LOCALI NON APERTI AL PUBBLICO**

1. I locali per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande presso le mense aziendali, le mense degli enti pubblici, qualora non gestite direttamente dai medesimi, le mense gestite dai privati o dalle istituzioni scolastiche devono possedere, oltre ai requisiti di cui all'Allegato A, quelli di seguito elencati:

- a) la cucina deve avere una superficie non inferiore a metri quadrati 18 o correlata alla potenzialità produttiva e nello specifico al numero di posti a sedere nella sala di somministrazione;
- b) è preferibile l'utilizzo di locali a forma squadrata, evitando installazioni in senso longitudinale e la presenza di zone strette o nicchie di difficile pulizia;
- c) le attrezzature utilizzate per la preparazione devono essere disposte in modo razionale e organizzate in funzione delle fasi del processo produttivo;
- d) le zone per la preparazione, il lavaggio e la cottura devono essere distinte;
- e) devono essere predisposte apposite zone o settori adeguatamente dimensionati per la preparazione di carni, verdure, prodotti di gastronomia, pasticceria;
- f) i frigoriferi devono avere capienza proporzionata alle dimensioni dell'attività, con separazione tra salumi e formaggi, frutta e verdura, carni, piatti pronti, surgelati e congelati;
- g) nel caso di cucine di grandi potenzialità può essere necessaria una cella frigorifera separata per tipologia di prodotti;
- h) l'esposizione di alimenti a libero servizio nella sala ristorante deve avvenire in vetrine condizionate in modo da rispettare le temperature di conservazione;
- i) la superficie del locale destinata alla somministrazione dei pasti deve essere adeguata al numero di posti a sedere; per il calcolo dei posti il parametro di riferimento è di metri quadrati uno per persona, tenuto conto che con metri quadrati 1,25 a persona si ottiene l'agevole passaggio sia degli addetti sia dei clienti.

### **SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE PRESSO IL DOMICILIO DEL CONSUMATORE**

1. La somministrazione di alimenti e bevande presso il domicilio del consumatore o presso un locale in cui egli si trovi per lavoro o studio o per lo svolgimento di convegni, congressi o cerimonie, ai suoi familiari e alle persone da lui ospitate, può avvenire se i prodotti somministrati sono stati preparati in locali in cui sono rispettati i requisiti di cui agli allegati A e B per la tipologia 4.

## SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI

1. I distributori automatici di sostanze alimentari e bevande devono possedere i seguenti requisiti:

- a) essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- b) avere le superfici destinate al contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- c) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
- d) avere, salvo quanto previsto da disposizioni speciali, un'adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione delle sostanze alimentari di facile deperibilità;
- e) essere collocati in maniera tale da non essere situati in vicinanza di sorgenti di calore;
- f) avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti o altre contaminazioni;
- g) ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, devono essere previsti recipienti o portarifiuti, da tenere in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.

### LAVORI PREPARATORI

Proposta di regolamento n. 9

- di iniziativa della Giunta regionale (atto n. 1139 del 27.04.2007);
- presentata al Consiglio regionale in data 02.05.2007;
- assegnata alle Commissioni consiliari permanenti IV e V in data 09.05.2007;
- esaminata dalla V Commissione consiliare permanente, con parere in data 21.09.2007, nuovo testo della V Commissione e relazione del Consigliere VICQUÉRY;
- esaminata dalla IV Commissione consiliare permanente, con parere in data 21.09.2007, sul nuovo testo della V Commissione e relazione del Consigliere BORRE;
- approvata dal Consiglio regionale nella seduta del 04.10.2007, con deliberazione n. 3024/XII;
- trasmessa al Presidente della Regione in data 09.10.2007.

### TRAVAUX PRÉPARATOIRES

Proposition de règlement n° 9

- à l'initiative du Gouvernement régional (délibération n° 1139 du 27.04.2007) ;
- présentée au Conseil régional en date du 02.05.2007 ;
- soumise aux Commissions permanentes du Conseil IV<sup>e</sup> et V<sup>e</sup> en date du 09.05.2007 ;
- examinée par la V<sup>e</sup> Commission permanente du Conseil – avis en date du 21.09.2007 – nouveau texte de la V<sup>e</sup> Commission et rapport du Conseiller VICQUÉRY ;
- examinée par la IV<sup>ème</sup> Commission permanente du Conseil – avis en date du 21.09.2007 sur le nouveau texte de la V<sup>e</sup> Commission et rapport du Conseiller BORRE ;
- approuvée par le Conseil régional lors de la séance du 04.10.2007, délibération n° 3024/XII ;
- transmise au Président de la Région en date du 09.10.2007.

**Le seguenti note, redatte a cura dell'Ufficio del Bollettino ufficiale hanno il solo scopo di facilitare la lettura delle disposizioni di legge richiamate. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.**

NOTE AL REGOLAMENTO REGIONALE  
11 OTTOBRE 2007, N. 2

#### Note all'articolo 1:

<sup>(1)</sup> L'articolo 20, comma 5, della legge regionale 3 gennaio 2006, n. 1 prevede quanto segue:

«5. Entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono definite con regolamento regionale le disposizioni igienico-sanitarie al cui rispetto è subordinato l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.».

<sup>(2)</sup> L'articolo 3, comma 1, lettera a) della legge regionale 3 gennaio 2006, n. 1 prevede quanto segue:

«a) somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, la vendita per il consumo sul posto, in tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in un'area aperta al pubblico a tal fine attrezzata;».

#### Note all'articolo 4:

<sup>(3)</sup> L'articolo 3 della legge 25 agosto 1991, n. 287 prevede quanto segue:

«Art. 3

Rilascio delle autorizzazioni

1. L'apertura e il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, sono sog-

getti ad autorizzazione, rilasciata dal sindaco del comune nel cui territorio è ubicato l'esercizio, sentito il parere della commissione competente ai sensi dell'articolo 6, con l'osservanza dei criteri e parametri di cui al comma 4 del presente articolo e a condizione che il richiedente sia iscritto nel registro di cui all'articolo 2. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione il sindaco accerta la conformità del locale ai criteri stabiliti con decreto del Ministro dell'interno, ovvero si riserva di verificarne la sussistenza quando ciò non sia possibile in via preventiva. Il sindaco, inoltre, accerta l'adeguata sorvegliabilità dei locali oggetto di concessione edilizia per ampliamento.

2. L'autorizzazione ha validità fino al 31 dicembre del quinto anno successivo a quello del rilascio, è automaticamente rinnovata se non vi sono motivi ostativi e si riferisce esclusivamente ai locali in essa indicati.
3. Ai fini dell'osservanza del disposto di cui all'articolo 4 del decreto-legge 9 dicembre 1986, n. 832, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 febbraio 1987, n. 15, i comuni possono assoggettare a vidimazione annuale le autorizzazioni relative agli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ubicati in aree a particolare interesse storico e artistico.
4. Sulla base delle direttive proposte dal Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato - dopo aver sentito le organizzazioni nazionali di categoria maggiormente rappresentative - e deliberate ai sensi dell'articolo 2, comma 3, lettera d), della legge 23 agosto 1988, n. 400, le regioni - sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative, a livello regionale - fissano periodicamente criteri e parametri atti a determinare il numero delle autorizzazioni rilasciabili nelle aree interessate. I criteri e i parametri sono fissati in relazione alla tipologia degli esercizi tenuto conto anche del reddito della popolazione residente e di quella fluttuante, dei flussi turistici e delle abitudini di consumo extradomestico.
5. Il comune, in conformità ai criteri e ai parametri di cui al comma 4, sentita la commissione competente ai sensi dell'articolo 6, stabilisce, eventualmente anche per singole zone del territorio comunale, le condizioni per il rilascio delle autorizzazioni.
6. I limiti numerici determinati ai sensi del comma 4 non si applicano per il rilascio delle autorizzazioni concernenti la somministrazione di alimenti e di bevande:
  - a) al domicilio del consumatore;
  - b) negli esercizi annessi ad alberghi, pensioni, locande o ad altri complessi ricettivi, limitatamente alle prestazioni rese agli alloggiati;
  - c) negli esercizi posti nelle aree di servizio delle autostrade e nell'interno di stazioni ferroviarie, aeroportuali e marittime;
  - d) negli esercizi di cui all'articolo 5, comma 1, lettera c), nei quali sia prevalente l'attività congiunta di trattenimento e svago;
  - e) nelle mense aziendali e negli spacci annessi ai circoli cooperativi e degli enti a carattere nazionale le cui finalità assistenziali sono riconosciute dal Ministero dell'interno;
  - f) esercitata in via diretta a favore dei propri dipendenti da amministrazioni, enti o imprese pubbliche;
  - g) in scuole; in ospedali; in comunità religiose; in stabilimenti militari, delle forze di polizia e del Corpo nazionale dei vigili del fuoco;
  - h) nei mezzi di trasporto pubblico.

7. Le attività di somministrazione di alimenti e di bevande devono essere esercitate nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica e igienico-sanitaria, nonché di quelle sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, fatta salva l'irrogazione delle sanzioni relative alle norme e prescrizioni violate.».

- <sup>(4)</sup> L'articolo 11 della legge regionale 3 gennaio 2006, n. 1 prevede quanto segue:

«Art. 11  
(Subingresso)

1. Il trasferimento della proprietà o della gestione di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande per atto tra vivi o a causa di morte è soggetto a comunicazione al Comune in cui ha sede l'esercizio anche ai fini di cui all'articolo 4, comma 3. In tali casi, il subentrante può continuare ad esercitare l'attività autorizzata al dante causa in attesa della reintestazione dell'autorizzazione e della conseguente decadenza della medesima in capo al cedente, sempre che sia comprovato l'effettivo trasferimento dell'attività e il possesso da parte del subentrante dei requisiti di cui agli articoli 5 e 6.
2. Nel caso di subingresso per causa di morte, fermo restando il possesso dei requisiti di cui all'articolo 5, il subentrante che non sia in possesso dei requisiti professionali di cui all'articolo 6 può continuare nell'esercizio dell'attività del dante causa, in attesa dell'acquisizione dei requisiti stessi, che deve essere dimostrata entro un anno dal subingresso, salvo proroga per casi comprovati di forza maggiore.».

- <sup>(5)</sup> Vedasi nota 3.

- <sup>(6)</sup> L'articolo 6, comma 2, della legge regionale 3 gennaio 2006, n. 1 prevede quanto segue:

«2. I soggetti in possesso dei requisiti di cui al comma 1, lettere b) e c), possono richiedere l'autorizzazione all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande per l'esercizio della medesima tipologia di esercizi indicati all'articolo 5 della legge 25 agosto 1991, n. 287 (Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi), già esercitata. Qualora intendano modificare o estendere la tipologia di esercizio, devono dimostrare di aver frequentato il corso di aggiornamento professionale organizzato ai sensi del comma 4.».

- <sup>(7)</sup> L'articolo 9, comma 4, della legge regionale 3 gennaio 2006, n. 1 prevede quanto segue:

«4. Il trasferimento di sede o l'ampliamento di superficie dell'esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande può avvenire a seguito di apposita comunicazione al Comune da parte dell'esercente, contenente la dichiarazione di osservanza delle disposizioni di cui al comma 2.».