

TESTO UFFICIALE
TEXTE OFFICIEL

PARTE PRIMA

LEGGI E REGOLAMENTI

Legge regionale 7 dicembre 2022, n. 30.

Disposizioni in materia di strade regionali. Modificazioni alla legge regionale 20 novembre 2006, n. 26 (Nuove disposizioni per la classificazione, la gestione, la manutenzione, il controllo e la tutela delle strade regionali. Abrogazione della legge regionale 10 ottobre 1950, n. 1, e del regolamento regionale 28 maggio 1981, n. 1).

IL CONSIGLIO REGIONALE

ha approvato

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

promulga

la seguente legge:

Art. 1

(Modificazione all'articolo 4 della legge regionale 20 novembre 2006, n. 26)

1. Dopo il comma 2 dell'articolo 4 della legge regionale 20 novembre 2006, n. 26 (Nuove disposizioni per la classificazione, la gestione, la manutenzione, il controllo e la tutela delle strade regionali. Abrogazione della legge regionale 10 ottobre 1950, n. 1, e del regolamento regionale 28 maggio 1981, n. 1), è aggiunto il seguente:

“2bis. La Giunta regionale stabilisce, con propria deliberazione, adottata d'intesa con il Consiglio permanente degli enti locali, ogni altro aspetto, di carattere procedimentale, necessario all'applicazione del presente articolo.”

Art. 2

(Modificazioni all'articolo 8 della l.r. 26/2006)

1. Il comma 1 dell'articolo 8 della l.r. 26/2006 è sostituito dal seguente:

“1. La Regione provvede alla manutenzione ordinaria e straordinaria, alla gestione e alla pulizia delle strade regionali e dei beni ad esse connessi, fermo restando

PREMIÈRE PARTIE

LOIS ET RÈGLEMENTS

Loi régionale n° 30 du 7 décembre 2022,

portant dispositions en matière de routes régionales, ainsi que modification de la loi régionale n° 26 du 20 novembre 2006 (Nouvelles dispositions en matière de classement, de gestion, d'entretien, de contrôle et de sauvegarde des routes régionales, ainsi qu'abrogation de la loi régionale n° 1 du 10 octobre 1950 et du règlement régional n° 1 du 28 mai 1981).

LE CONSEIL RÉGIONAL

a approuvé ;

LE PRÉSIDENT DE LA RÉGION

promulgue

la loi dont la teneur suit :

Art. 1^{er}

(Modification de l'art. 4 de la loi régionale n° 26 du 20 novembre 2006)

1. Après le deuxième alinéa de l'art. 4 de la loi régionale n° 26 du 20 novembre 2006 (Nouvelles dispositions en matière de classement, de gestion, d'entretien, de contrôle et de sauvegarde des routes régionales, ainsi qu'abrogation de la loi régionale n° 1 du 10 octobre 1950 et du règlement régional n° 1 du 28 mai 1981), il est ajouté un alinéa ainsi rédigé :

« 2 bis. Le Gouvernement régional fixe, par une délibération prise de concert avec le Conseil permanent des collectivités locales, tout autre aspect, procédural ou non, nécessaire à l'application du présent article. ».

Art. 2

(Modification de l'art. 8 de la LR n° 26/2006)

1. Le premier alinéa de l'art. 8 de la LR n° 26/2006 est remplacé par un alinéa ainsi rédigé :

« 1. La Région pourvoit à l'entretien ordinaire et extraordinaire, à la gestion et au nettoyage des routes régionales et des biens qui y sont liés, sans préjudice des

quanto previsto dall'articolo 31 del decreto legislativo 30 aprile 1992, n. 285 (Nuovo codice della strada).”.

2. Il comma 2 dell'articolo 8 della l.r. 26/2006 è sostituito dal seguente:

“2. Gli interventi di cui al comma 1 sono di competenza dei Comuni territorialmente interessati quando hanno ad oggetto i beni di cui all'articolo 3, comma 1, numeri 3), 33), 34) e 36), del d.lgs. 285/1992, e i sistemi di rallentamento della velocità di cui all'articolo 179 del decreto del Presidente della Repubblica 16 dicembre 1992, n. 495 (Regolamento di esecuzione e di attuazione del nuovo codice della strada), in considerazione del rilevante interesse locale che detti beni rivestono. I predetti Comuni provvedono, inoltre, alla manutenzione ordinaria dell'isola centrale delle rotoatorie e dei beni di cui all'articolo 3, comma 1, numeri 45) e 49), del d.lgs. 285/1992.”.

Art. 3

(Modificazioni all'articolo 14bis della l.r. 26/2006)

1. Al primo periodo del comma 2 dell'articolo 14bis della l.r. 26/2006, le parole: “oppure, su istanza del soggetto interessato, in tre rate quinquennali” sono sostituite dalle seguenti: “all'atto del rilascio della concessione o della autorizzazione.”.

2. La lettera f) del comma 4 dell'articolo 14bis della l.r. 26/2006 è sostituita dalla seguente:

“f) tutti gli accessi, le diramazioni e gli innesti, anche provvisori;”.

Art. 4

(Sostituzione dell'allegato A alla l.r. 26/2006)

1. L'allegato A alla l.r. 26/2006 è sostituito dall'allegato A alla presente legge.

Art. 5

(Disposizioni transitorie)

1. Le disposizioni di cui all'articolo 14bis, commi 2, primo periodo, e 4, lettera f), della l.r. 26/2006, come modificato dall'articolo 3, si applicano a decorrere dal 1° gennaio 2023.

2. Alle concessioni e alle autorizzazioni di cui alla l.r. 26/2006 assentite e non ancora scadute alla data del 1° gennaio 2017 in relazione alle quali sia stato regolarmente versato il canone annuale fino al 31 dicembre 2016, ma non sia stato accertato il canone di cui all'articolo 5, comma 3, della legge regionale 21 luglio 2016, n. 11 (Modificazioni alla legge regionale 20 novembre 2006, n. 26 (Nuove disposizioni per la classificazione, la gestione, la

disposizioni de l'art. 31 du décret législatif n° 285 du 30 avril 1992 (Nouveau code de la route). ».

2. Le deuxième alinéa de l'art. 8 de la LR n° 26/2006 est remplacé par un alinéa ainsi rédigé :

« 2. Les actions visées au premier alinéa relèvent des Communes territorialement concernées lorsqu'il est question des biens visés aux points 3), 33), 34) et 36) du premier alinéa de l'art. 3 du décret législatif n° 285/1992 ou des ralentisseurs de vitesse visés à l'art. 179 du décret du président de la République n° 495 du 16 décembre 1992 (Règlement d'exécution et d'application du nouveau code de la route), compte tenu du remarquable intérêt local de ceux-ci. Par ailleurs, lesdites Communes assurent l'entretien ordinaire de l'îlot central des giratoires et des biens visés aux points 45) et 49) du premier alinéa de l'art. 3 dudit décret législatif. ».

Art. 3

(Modification de l'art. 14 bis de la LR n° 26/2006)

1. À la première phrase du deuxième alinéa de l'art. 14 bis de la LR n° 26/2006, les mots : « ou, sur demande de l'intéressé, en trois versements échelonnés sur quinze ans » sont remplacés par les mots : « au moment de la délivrance de la concession ou de l'autorisation ».

2. La lettre f) du quatrième alinéa de l'art. 14 bis de la LR n° 26/2006 est remplacée par une lettre ainsi rédigée :

« f) Pour tous les accès, les bifurcations et les croisements, même provisoires ; ».

Art. 4

(Remplacement de l'annexe A de la LR n° 26/2006)

1. L'annexe A de la LR n° 26/2006 est remplacée par l'annexe A de la présente loi.

Art. 5

(Disposizioni transitorie)

1. Les dispositions visées à la première phrase du deuxième alinéa et à la lettre f) du quatrième alinéa de l'art 14 bis de la LR n° 26/2006, tel qu'il résulte de l'art. 3 de la présente loi, s'appliquent à compter du 1^{er} janvier 2023.

2. Pour les concessions et les autorisations visées à la LR n° 26/2006 qui avaient été accordées et n'avaient pas encore expiré à la date du 1^{er} janvier 2017 et au titre desquelles la redevance annuelle avait été régulièrement versée jusqu'au 31 décembre 2016 mais la redevance visée au troisième alinéa de l'art. 5 de la loi régionale n° 11 du 21 juillet 2016 (Modification de la loi régionale n° 26 du 20 novembre 2006, portant nouvelles dispositions en matière

manutenzione, il controllo e la tutela delle strade regionali. Abrogazione della legge regionale 10 ottobre 1950, n. 1, e del regolamento regionale 28 maggio 1981, n. 1)), si applica il canone di cui all'allegato A alla l.r. 26/2006, come sostituito dall'articolo 4, ricalcolato in proporzione agli anni residui di durata della concessione. Per gli accessi, le diramazioni e gli innesti, anche provvisori, di cui all'articolo 14bis, comma 4, lettera f), come modificato dall'articolo 3, comma 2, si applica il canone di cui all'allegato A alla l.r. 26/2006, come introdotto dall'articolo 4 della l.r. 11/2016, ricalcolato in proporzione agli anni residui di durata della concessione e comunque non oltre il 31 dicembre 2022. Il pagamento è effettuato in un'unica soluzione.

3. Fermo restando quanto previsto dal d.lgs. 285/1992 e fatti salvi i procedimenti di riscossione dei canoni accertati, ai fini della regolarizzazione dell'occupazione e dell'uso delle strade regionali, i soggetti privi di autorizzazione o con autorizzazione scaduta alla data del 1° gennaio 2023, ivi compresi quelli che non abbiano regolarizzato la loro posizione ai sensi dell'articolo 5, commi 4 e 6, della l.r. 11/2016, sono tenuti:

a) per le strade regionali fuori dai centri abitati, a presentare apposita domanda alla struttura regionale competente in materia di viabilità. Le autorizzazioni e le concessioni sono rilasciate previo pagamento, in un'unica soluzione, all'atto del rilascio della concessione o dell'autorizzazione, dell'indennità forfettaria di cui all'allegato B alla presente legge, con le seguenti maggiorazioni:

- 1) 10 per cento, per le domande di regolarizzazione presentate entro ventiquattro mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge;
- 2) 20 per cento, per le domande di regolarizzazione presentate in data successiva al termine di cui al punto 1);
- 3) 50 per cento, per le domande presentate oltre cinque anni dalla data di entrata in vigore della presente legge;

b) per le strade regionali correnti all'interno dei centri abitati, a presentare apposita domanda al comune territorialmente competente ai sensi dei regolamenti comunali vigenti in materia di tassa o di canone per l'occupazione di spazi e aree pubbliche.

Art. 6
(Abrogazione)

1. Il comma 5 dell'articolo 5 della l.r. 11/2016 è abrogato.

de classement, de gestion, d'entretien, de contrôle et de sauvegarde des routes régionales, ainsi qu'abrogation de la loi régionale n° 1 du 10 octobre 1950 et du règlement régional n° 1 du 28 mai 1981) n'a pas encore été constatée, il est fait application de la redevance visée à l'annexe A de la LR n° 26/2006, telle qu'elle a été remplacée au sens de l'art. 4 de la présente loi, et réajustée proportionnellement aux années résiduelles de durée de la concession. Pour ce qui est des accès, des bifurcations et des croisements, même provisoires, visés à la lettre f) du quatrième alinéa de l'art. 14 bis de ladite LR n° 26/2006, telle qu'elle résulte du deuxième alinéa de l'art. 3 de la présente loi, il est fait application de la redevance visée à l'annexe A, telle qu'elle a été introduite par l'art. 4 de la LR n° 11/2016, et réajustée proportionnellement aux années résiduelles de durée de la concession, et, en tout état de cause jusqu'au 31 décembre 2022 au plus. Le paiement est effectué en un seul versement.

3. Sans préjudice des dispositions du décret législatif n° 285/1992 et des procédures de recouvrement des redevances constatées, aux fins de la régularisation de l'occupation et de l'utilisation des routes régionales, les personnes dépourvues d'autorisation ou titulaires d'une autorisation expirant au plus tard le 1^{er} janvier 2023, y compris celles qui n'ont pas régularisé leur position au sens des quatrième et sixième alinéas de l'art. 5 de la LR n° 11/2016, sont tenues :

a) S'il s'agit de routes régionales en dehors des agglomérations, de présenter une demande ad hoc à la structure régionale compétente en matière de voirie. Toute autorisation et concession est délivrée après paiement, en un seul versement effectué au moment de sa délivrance, de l'indemnité forfaitaire visée à l'annexe B de la présente loi, majorée comme suit :

- 1) 10 p. 100, si la demande de régularisation est présentée dans les vingt-quatre mois qui suivent l'entrée en vigueur de la présente loi ;
- 2) 20 p. 100, si la demande de régularisation est présentée à une date ultérieure par rapport au délai visé au point 1) ;
- 3) 50 p. 100, si la demande de régularisation est présentée plus de cinq ans après la date d'entrée en vigueur de la présente loi ;

b) S'il s'agit de routes régionales traversant des agglomérations, de présenter une demande ad hoc à la Commune territorialement compétente au sens des règlements communaux en vigueur en matière de taxe ou de redevance pour l'occupation des espaces publics.

Art. 6
(Abrogation)

1. Le cinquième alinéa de l'art. 5 de la LR n° 11/2016 est abrogé.

Art. 7
(Disposizioni finanziarie)

1. La minore entrata derivante dall'applicazione dell'articolo 3 è determinata in annui euro 10.000 a decorrere dal 2023.
2. La minore entrata di cui al comma 1 fa carico, ai sensi dell'articolo 21, comma 3, della legge regionale 4 agosto 2009, n. 30 (Nuove disposizioni in materia di bilancio e di contabilità generale della Regione autonoma Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste e principi in materia di controllo strategico e di controllo di gestione), sia allo stato di previsione dell'entrata del bilancio di previsione della Regione per il triennio 2022/2024 sia in quello 2023/2025 nel Titolo 3 (Entrate extratributarie), Tipologia 100 (Vendita di beni e servizi e proventi derivanti dalla gestione dei beni), Categoria 300 (Proventi derivanti dalla gestione dei beni).
3. La minore entrata di cui al comma 1 trova copertura nei medesimi bilanci mediante la riduzione di pari importo dello stato di previsione della spesa a valere sulla Missione 10 (Trasporti e diritto alla mobilità), Programma 10.005 (Viabilità e infrastrutture stradali), Titolo 1 (Spesa corrente), per ciascuno degli anni 2023, 2024 e 2025.
4. A partire dagli esercizi successivi al 2025, gli stanziamenti iscritti nello stato di previsione dell'entrata e della spesa del bilancio pluriennale della Regione sono determinati al netto della minore entrata di cui al comma 1.
5. Per l'applicazione della presente legge, la Giunta regionale è autorizzata ad apportare, con propria deliberazione, su proposta dell'assessore regionale competente in materia di bilancio, le occorrenti variazioni contabili.

Art. 8
(Dichiarazione d'urgenza)

1. La presente legge è dichiarata urgente ai sensi dell'articolo 31, comma terzo, dello Statuto speciale per la Valle d'Aosta ed entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nel Bollettino ufficiale della Regione.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge della Regione autonoma Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste.

Aosta, 7 dicembre 2022.

Il Presidente
Erik LAVEVAZ

Art. 7
(Dispositions financières)

1. La perte de recettes découlant de l'application de l'art. 3 est fixée à 10 000 euros par an à compter de 2023.
2. La perte de recettes visée au premier alinéa grève, aux termes du troisième alinéa de l'art. 21 de la loi régionale n° 30 du 4 août 2009 (Nouvelles dispositions en matière de budget et de comptabilité générale de la Région autonome Vallée d'Aoste/Valle d'Aoste et principes en matière de contrôle stratégique et de contrôle de gestion), l'état prévisionnel des recettes du budget prévisionnel 2022/2024 et du budget 2023/2025 de la Région, dans le titre 3 (Recettes non fiscales), typologie 100 (Vente de biens et de services et recettes dérivant de la gestion des biens), catégorie 300 (Recettes découlant de la gestion des biens).
3. La perte de recettes visée au premier alinéa est couverte, dans le cadre des budgets susmentionnés, par la réduction d'un montant correspondant de l'état prévisionnel des dépenses, à valoir sur la mission 10 (Transports et droit à la mobilité), programme 10.005 (Voirie et infrastructures routières), titre 1 (Dépenses ordinaires), pour chacune des années 2023, 2024 et 2025.
4. À compter des exercices suivant 2024, les crédits inscrits à l'état prévisionnel des recettes et des dépenses du budget pluriannuel de la Région sont fixés déduction faite de la perte de recettes visée au premier alinéa.
5. Aux fins de l'application de la présente loi, le Gouvernement régional est autorisé à délibérer, sur proposition de l'assesseur régional compétent en matière de budget, les rectifications comptables qui s'avèrent nécessaires.

Art. 8
(Déclaration d'urgence)

1. La présente loi est déclarée urgente aux termes du troisième alinéa de l'art. 31 du Statut spécial pour la Vallée d'Aoste et entre en vigueur le jour qui suit celui de sa publication au Bulletin officiel de la Région.

Quiconque est tenu de l'observer et de la faire observer comme loi de la Région autonome Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste.

Fait à Aoste, le 7 décembre 2022.

Le président,
Erik LAVEVAZ

LAVORI PREPARATORI

Disegno di legge n. 84;

- di iniziativa della Giunta regionale (atto n. 1278 del 31/10/2022);
- Presentato al Consiglio regionale in data 02/11/2022;
- Assegnato alla III^a Commissione consiliare permanente in data 10/11/2022;
- Assegnato alla Commissione Affari generali, per il parere di compatibilità del progetto di legge con i bilanci della Regione, in data 10/11/2022;
- Acquisito il parere del Consiglio permanente degli enti locali in data 22/11/2022;
- Acquisito il parere di compatibilità finanziaria della Commissione Affari generali espresso in data 28/11/2022;
- Acquisito il parere della III^a Commissione consiliare permanente espresso in data 22/11/2022, e relazione del Consigliere CHATRIAN;
- Approvato dal Consiglio regionale nella seduta del 30/11/2022 con deliberazione n. 2048/XVI;
- L'articolo relativo all'urgenza è approvato con la maggioranza prescritta dal terzo comma dell'articolo 31 dello Statuto speciale per la Valle d'Aosta;
- Trasmesso al Presidente della Regione in data 05/12/2022;

TRAVAUX PREPARATOIRES

Projet de loi n. 84;

- à l'initiative du Gouvernement Régional (délibération n. 1278 du 31/10/2022);
- présenté au Conseil régional en date du 02/11/2022;
- soumis à la III^e Commission permanente du Conseil en date du 10/11/2022;
- soumis à la Commission des affaires générales aux fins de l'avis de compatibilité du projet de loi et des budgets de la Région, en date du 10/11/2022;
- Transmis au Conseil permanent des collectivités locales – avis enregistré le 22/11/2022;
- examiné par la Commission des Affaires générales qui a exprimé son avis de compatibilité avec les budgets de la Région en date du 28/11/2022;
- examiné par la III^e Commission permanente du Conseil qui a exprimé son avis en date du 22/11/2022, et rapport du Conseiller CHATRIAN;
- approuvé par le Conseil régional lors de la séance du 30/11/2022 délibération n. 2048/XVI;
- L'article concernant l'urgence est approuvé avec la majorité prévue par le troisième alinéa de l'article 31 du Statut spécial pour la Vallée d'Aoste;
- transmis au Président de la Région en date du 05/12/2022;

ALLEGATO A
(articolo 14bis della l.r. 26/2006)

Canone di occupazione e uso delle strade regionali e delle relative pertinenze.

INDICAZIONE DELL'OGGETTO	Canone €	ANNOTAZIONI
TABELLA I) –TARIFFARIO PER OCCUPAZIONI PERMANENTI*		
1) PONTI, tombini, ponti canali per condotta d'acqua, ponti per sovrappassaggio o sottopassaggio di strade costruiti attraverso il corpo stradale per metro quadrato di superficie occupata	€108,00	La superficie o la proiezione sono ricavate moltiplicando la larghezza del piano viabile della strada per la larghezza totale dell'attraversamento.
2) CONDUITTE IDRICHE IN GENERE E CANALIZZAZIONI PER FOGNATURE		
ATTRAVERSAMENTI a corpo	€108,00	La lunghezza delle percorrenze sarà pari alla lunghezza effettiva misurata sul corpo stradale.
PERCORRENZE fino a 30 metri	€15,00/m	
PERCORRENZE oltre i 30 metri	€3,00/m fino ad un massimo di € 3.000,00	
3) CONDUITTE nel sottosuolo per energia elettrica, cavi telefonici o telegrafici, impianti in genere:		
ATTRAVERSAMENTI a corpo	€108,00	La lunghezza delle percorrenze sarà pari alla lunghezza effettiva misurata sul corpo stradale.
PERCORRENZE fino a 30 metri	€15,00/m	
PERCORRENZE oltre i 30 metri	€3,00/m fino ad un massimo di €3.000,00	
4) LINEE telefoniche, telegrafiche, elettriche eseguite con cavi aerei		Qualora la situazione ambientale comporti l'obbligatorietà di installare sostegni interessanti il corpo stradale (murature, marciapiedi, banchine, ecc.) è dovuta la sovrattassa di €50,00 per sostegno).
ATTRAVERSAMENTI a corpo	€108,00	
PERCORRENZE fino a 30 metri	€15,00/m	
PERCORRENZE oltre i 30 metri	€3,00/m fino ad un massimo di €3.000,00	
Altri <u>ATTRAVERSAMENTI</u> con cavi aerei di qualsiasi genere a corpo	€150,00	

5) CONDUITTURE per oleodotti e metanodotti ATTRAVERSAMENTI a corpo PERCORRENZE Oleodotti, metanodotti fino a 30 metri Oleodotti, metanodotti oltre i 30 metri	€150,00 €18,00/m €3,00/m fino ad un massimo di €3.000,00	La lunghezza delle percorrenze sarà pari alla lunghezza effettiva misurata sul corpo stradale.
6) CARTELLI PUBBLICITARI <u>posti su demanio stradale</u> , preventivamente autorizzati dai competenti organi regionali, per ogni metro quadrato di superficie e per ogni facciata: a) al metro quadrato b) segnali di indicazione (freccia) dimensione massima consentita cm 125 x cm 25	€150,00 €90,00	La valutazione della superficie pubblicitaria è da riferirsi ad un minimo di metri quadrati uno.
7) UTILIZZO manufatti (ponti – viadotti – sottopassi ecc.) STAFFATURA, PERCORRENZA al metro a) linee elettriche, telefoniche e telegrafiche per ogni cavo b) fognature, acquedotti, reti idriche in genere c) oleodotti, metanodotti	€36,00 €60,00 €90,00	
TABELLA II) – TARIFFARIO PER OCCUPAZIONI AVENTI CARATTERE PROVVISORIO* (massimo anni uno)		
INDICAZIONE DELL'OGGETTO	Canone €	ANNOTAZIONI
Occupazione della strada o sue pertinenze con depositi di materiali, ponti di servizio, cantieri od altro per ogni mese computato intero, al metro quadrato di superficie occupata.	€10,00	
Altri ATTRAVERSAMENTI con cavi aerei di qualsiasi genere a corpo	€25,00	
STAFFATURA di qualsiasi genere a corpo	€25,00	
Accessi pedonali e carrabili ecc. provvisori al metro lineare.	€0,00	Gli accessi provvisori sono rilasciati per un periodo massimo di anni uno ed il canone è applicato per anno solare intero.

*Le somme indicate sono riferite all'intera durata della concessione o autorizzazione.

ALLEGATO B
 (articolo 5, comma 3)

Indennità forfettaria dovuta per la regolarizzazione dell'occupazione e dell'uso delle strade regionali e delle relative pertinenze fuori dai centri abitati (esclusi gli accessi agricoli e i pedonali fino a 1,60 metri).

INDICAZIONE DELL'OGGETTO	Canone €	ANNOTAZIONI
TABELLA I) -TARIFFARIO PER OCCUPAZIONI PERMANENTI		
1) ACCESSI CARRABILI, attraverso banchine, scarpate, fossi, marciapiedi, costruiti mediante ponticelli, cavalcafossi, cunettoni, solette o semplice movimento di materiale, misurati nel senso parallelo alla strada e fra i margini che delimitano l'accesso ubicati ad una quota compresa tra i 300 metri s.l.m.e gli 800 metri s.l.m.: - fino a metri 5,00 - oltre metri 5,01	 €132,00/m €44,00/m	
2) ACCESSI CARRABILI, attraverso banchine, scarpate, fossi, marciapiedi, costruiti mediante ponticelli, cavalcafossi, cunettoni, solette o semplice movimento di materiale, misurati nel senso parallelo alla strada e fra i margini che delimitano l'accesso ubicati ad una quota superiore a 800 metri s.l.m. e fino a 1200 metri s.l.m.: - fino a metri 5,00 - oltre metri 5,01	 €114,00/m €38,00/m	
3) ACCESSI CARRABILI, attraverso banchine, scarpate, fossi, marciapiedi, costruiti mediante ponticelli, cavalcafossi, cunettoni, solette o semplice movimento di materiale, misurati nel senso parallelo alla strada e fra i margini che delimitano l'accesso ubicati ad una quota superiore a 1200 metri s.l.m.: - fino a metri 5,00 - oltre metri 5,01	 €108,00m €32,00m	

<p>4) PONTI, tombini, ponti canali per condotta d'acqua, ponti per sovrappassaggio o sottopassaggio di strade costruiti attraverso il corpo stradale per metro quadrato di superficie occupata</p>	<p>€198,00</p>	<p>La superficie o la proiezione sono ricavate moltiplicando la larghezza del piano viabile della strada per la larghezza totale dell'attraversamento.</p>
<p>5) CONDUITTE IDRICHE IN GENERE E CANALIZZAZIONI PER FOGNATURE</p> <p>ATTRAVERSAMENTI a corpo</p> <p>PERCORRENZE fino a 30 metri</p> <p>PERCORRENZE oltre i 30 metri</p>	<p>€198,00</p> <p>€27,50/m</p> <p>€5,50/m fino ad un massimo di €3.000,00</p>	<p>La lunghezza delle percorrenze sarà pari alla lunghezza effettiva misurata sul corpo stradale.</p>
<p>6) CONDUITTE nel sottosuolo per energia elettrica, cavi telefonici o telegrafici, impianti in genere:</p> <p>ATTRAVERSAMENTI a corpo</p> <p>PERCORRENZE fino a 30 metri</p> <p>PERCORRENZE oltre i 30 metri</p>	<p>€198,00</p> <p>€27,50/m</p> <p>€5,50/m fino ad un massimo di €3.000,00</p>	<p>La lunghezza delle percorrenze sarà pari alla lunghezza effettiva misurata sul corpo stradale.</p>
<p>7) LINEE telefoniche, telegrafiche, elettriche eseguite con cavi aerei</p> <p>ATTRAVERSAMENTI a corpo</p>	<p>€198,00</p>	<p>Qualora la situazione ambientale comporti l'obbligatorietà di</p>

<p>PERCORRENZE fino a 30 metri</p> <p>PERCORRENZE oltre i 30 metri</p> <p>Altri <u>ATTRAVERSAMENTI</u> con cavi aerei di qualsiasi genere a corpo</p>	<p>€27,50/m</p> <hr/> <p>€5,50/m fino ad un massimo di €3.000,00</p> <hr/> <p>€275,00</p>	<p>installare sostegni interessanti il corpo stradale (murature, marciapiedi, banchine, ecc.) è dovuta la sovrattassa di € 50,00 per sostegno).</p>
<p>8) CONDUTTURE per oleodotti e metanodotti ATTRAVERSAMENTI a corpo PERCORRENZE</p> <p>Oleodotti, metanodotti fino a 30 metri</p> <p>Oleodotti, metanodotti oltre i 30 metri</p>	<p>€275,00</p> <hr/> <p>€33,00/m</p> <hr/> <p>€5,50/m fino ad un massimo di €3.000,00</p>	<p>La lunghezza delle percorrenze sarà pari alla lunghezza effettiva misurata sul corpo stradale.</p>
<p>9) CARTELLI PUBBLICITARI posti su demanio stradale, preventivamente autorizzati dai competenti organi regionali, per ogni metro quadrato di superficie e per ogni facciata:</p> <p>a) al metro quadrato</p> <p>b) segnali di indicazione (freccia) dimensione massima consentita cm 125 x cm 25</p>	<p>€300,00</p> <hr/> <p>€180,00</p>	<p>La valutazione della superficie pubblicitaria è da riferirsi ad un minimo di metri quadrati uno.</p>
<p>10) UTILIZZO manufatti (ponti – viadotti – sottopassi ecc.) STAFFATURA, PERCORRENZA al metro</p> <p>a) linee elettriche, telefoniche e telegrafiche per ogni cavo</p> <p>b) fognature, acquedotti, reti idriche in genere</p> <p>c) oleodotti, metanodotti</p>	<p>€86,00</p> <hr/> <p>€110,00</p> <hr/> <p>€165,00</p>	

ANNEXE A

(art. 14 bis de la loi régionale n° 26 du 20 novembre 2006)

Redevance pour l'occupation et l'utilisation des routes régionales et de leurs biens annexes

OBJET	Redevance	NOTES
TABLEAU I) – TARIF POUR L'OCCUPATION PERMANENTE*		
1) PONTS, bouches d'égout, ponts-canaux pour la conduite des eaux, passages supérieurs ou inférieurs aménagés au travers de la chaussée, pour chaque mètre carré de superficie occupée	€108	La superficie ou la projection découle de la multiplication de la largeur de la chaussée par la largeur totale de l'ouvrage de traversée.
2) CANALISATIONS HYDRIQUES EN GÉNÉRAL ET CANALISATIONS D'ÉGOÛTS OUVRAGES DE TRAVERSÉE, à forfait LONGUEUR jusqu'à 30 mètres LONGUEUR au-delà de 30 mètres	€108 €15/m €3/m jusqu'à un maximum de €3 000	La longueur prise en compte correspond à la longueur effective mesurée sur l'assiette de la route.
3) CANALISATIONS souterraines pour l'énergie électrique, câbles téléphoniques ou télégraphiques et installations en général : OUVRAGES DE TRAVERSÉE, à forfait LONGUEUR jusqu'à 30 mètres LONGUEUR au-delà de 30 mètres	€108 €15/m €3/m jusqu'à un maximum de €3 000	La longueur prise en compte correspond à la longueur effective mesurée sur l'assiette de la route.
4) LIGNES téléphoniques, télégraphiques et électriques aériennes OUVRAGES DE TRAVERSÉE, à forfait LONGUEUR jusqu'à 30 mètres LONGUEUR au-delà de 30 mètres Autres OUVRAGES DE TRAVERSÉE avec des câbles aériens de quelque genre que ce soit, à forfait	€108 €15/m €3/m jusqu'à un maximum de €3 000 €150	Si la situation environnementale entraîne l'obligation d'installer des ouvrages de soutènement touchant l'assiette de la route (murs, trottoirs, bas-côtés, etc.), une surtaxe de €50 par ouvrage est due.
5) CANALISATIONS pour oléoducs et gazoducs et OUVRAGES DE TRAVERSÉE, à forfait	€150	La longueur prise en compte correspond à la

LONGUEUR		longueur effective mesurée sur l'assiette de la route.
Oléoducs et gazoducs jusqu'à 30 mètres	€18/m	
Oléoducs et gazoducs au-delà de 30 mètres	€3/m jusqu'à un maximum de €3 000	
6) PANNEAUX PUBLICITAIRES placés sur le domaine routier et autorisés au préalable par les organes régionaux compétents, pour chaque mètre carré de superficie et pour chaque face :		La surface publicitaire minimale prise en compte est d'un mètre carré.
a) Par mètre carré	€150	
b) Signaux d'indication (flèches) dimension maximale autorisée cm 125 x cm 25	€90	
7) UTILISATION d'ouvrages (ponts, viaducs, passages inférieurs, etc.) ANCRAGE, LONGUEUR pour chaque mètre		
a) Lignes électriques, téléphoniques et télégraphiques, pour chaque câble	€36	
b) Égouts, réseaux de distribution d'eau et réseaux hydriques en général	€60	
c) Oléoducs et gazoducs	€90	
TABLEAU II) – TARIF POUR LES OCCUPATIONS TEMPORAIRES* (un an au plus)		
OBJET	Redevance	NOTES
Occupation de la route ou de ses biens annexes par des entrepôts de matériaux, des ponts de service, des chantiers ou autre, pour chaque mois entier et mètre carré de superficie occupée	€10	
Autres OUVRAGES DE TRAVERSÉE avec des câbles aériens de quelque genre que ce soit, à forfait	€25	
ANCRAGE de quelque genre que ce soit, à forfait	€25	
Accès piétonniers et carrossables etc. provisoires, au mètre linéaire	€0	Les accès provisoires sont accordés pour une période d'un an au plus et la redevance y afférente est appliquée au titre d'une année solaire entière

*Les sommes indiquées se rapportent à la durée tout entière de la concession ou de l'autorisation.

ANNEXE B

(troisième alinéa de l'art. 5 de la loi régionale n° 26 du 20 novembre 2006)

Indemnité forfaitaire due pour la régularisation de l'occupation et de l'utilisation des routes régionales et de leurs biens annexes en dehors des agglomérations (à l'exception des accès agricoles et piétonniers jusqu'à 1,60 mètre)

OBJET	Redevance	NOTES
TABLEAU I) – TARIF POUR L'OCCUPATION PERMANENTE		
<p>1) ACCÈS CARROSSABLES traversant des bas-côtés, talus, fossés, trottoirs, petits ponts, ponts sur fossé, caniveaux, planchers ou simples terrassements, mesurés parallèlement à la route d'une limite à l'autre de l'accès, situés à une altitude comprise entre 300 et 800 mètres :</p> <ul style="list-style-type: none"> - jusqu'à 5,00 mètres - à partir de 5,01 mètres 	<p>€132/m</p> <hr/> <p>€44/m</p>	
<p>2) ACCÈS CARROSSABLES traversant des bas-côtés, talus, fossés, trottoirs, petits ponts, ponts sur fossé, caniveaux, planchers ou simples terrassements, mesurés parallèlement à la route d'une limite à l'autre de l'accès, situés à une altitude dépassant les 800 mètres et allant jusqu'à 1 200 mètres :</p> <ul style="list-style-type: none"> - jusqu'à 5,00 mètres - à partir de 5,01 mètres 	<p>€114/m</p> <hr/> <p>€38/m</p>	
<p>3) ACCÈS CARROSSABLES traversant des bas-côtés, talus, fossés, trottoirs, petits ponts, ponts sur fossé, caniveaux, planchers ou simples terrassements, mesurés parallèlement à la route d'une limite à l'autre de l'accès, situés à une altitude de plus de 1 200 mètres :</p> <ul style="list-style-type: none"> - jusqu'à 5,00 mètres - à partir de 5,01 mètres 	<p>€108/m</p> <hr/> <p>€32/m</p>	
<p>4) PONTS, bouches d'égout, ponts-canaux pour la conduite des eaux, passages supérieurs ou inférieurs aménagés au travers de la chaussée, pour chaque mètre carré de superficie occupée</p>	<p>€198</p>	<p>La superficie ou la projection découle de la multiplication de la largeur de la chaussée par la largeur totale de l'ouvrage de traversée.</p>

<p>5) CANALISATIONS HYDRIQUES EN GÉNÉRAL ET CANALISATIONS D'ÉGOÛTS</p> <p>OUVRAGES DE TRAVERSÉE, à forfait</p> <p>LONGUEUR jusqu'à 30 mètres</p> <p>LONGUEUR au-delà de 30 mètres</p>	<p>€198</p> <p>€27,50/m</p> <p>€5,50/m jusqu'à un maximum de €3 000</p>	<p>La longueur prise en compte correspond à la longueur effective mesurée sur l'assiette de la route.</p>
<p>6) CANALISATIONS souterraines pour l'énergie électrique, câbles téléphoniques ou télégraphiques et installations en général:</p> <p>OUVRAGES DE TRAVERSÉE, à forfait</p> <p>LONGUEUR jusqu'à 30 mètres</p> <p>LONGUEUR au-delà de 30 mètres</p>	<p>€198</p> <p>€27,50/m</p> <p>€5,50/m jusqu'à un maximum de €3 000</p>	<p>La longueur prise en compte correspond à la longueur effective mesurée sur l'assiette de la route.</p>
<p>7) LIGNES téléphoniques, télégraphiques et électriques aériennes</p> <p>OUVRAGES DE TRAVERSÉE, à forfait</p>	<p>€198</p>	<p>Si la situation environnementale entraîne l'obligation d'installer des ouvrages de soutènement touchant l'assiette de la route (murs, trottoirs, bas-côtés, etc.), une surtaxe de €50 par ouvrage est due.</p>
<p>LONGUEUR jusqu'à 30 mètres</p> <p>LONGUEUR au-delà de 30 mètres</p>	<p>€27,50/m</p> <p>€5,50/m jusqu'à un maximum de €3 000</p>	
<p>Autres OUVRAGES DE TRAVERSÉE avec des câbles aériens de quelque genre que ce soit, à forfait</p>	<p>€275</p>	
<p>8) CANALISATIONS pour oléoducs et gazoducs et OUVRAGES DE TRAVERSÉE, à forfait</p> <p>LONGUEUR</p>	<p>€275</p>	<p>La longueur prise en compte correspond à la longueur effective mesurée sur l'assiette de la route.</p>

<p>Oléoducs et gazoducs jusqu'à 30 mètres</p> <p>Oléoducs et gazoducs au-delà de 30 mètres</p>	<p>€33/m</p> <p>€5,50/m jusqu'à un maximum de €3 000</p>	
<p>9) PANNEAUX PUBLICITAIRES <u>placés sur le domaine routier</u> et autorisés au préalable par les organes régionaux compétents, pour chaque mètre carré de superficie et pour chaque face :</p> <p>a) Par mètre carré</p> <p>b) Signaux d'indication (flèches) dimension maximale autorisée cm 125 x cm 25</p>	<p>€300</p> <p>€180</p>	<p>La surface publicitaire minimale prise en compte est d'un mètre carré.</p>
<p>10) UTILISATION d'ouvrages (ponts, viaducs, passages inférieurs, etc.) ANCRAGE, LONGUEUR pour chaque mètre</p> <p>a) Lignes électriques, téléphoniques et télégraphiques, pour chaque câble</p> <p>b) Égouts, réseaux de distribution d'eau et réseaux hydriques en général</p> <p>c) Oléoducs et gazoducs</p>	<p>€86</p> <p>€110</p> <p>€165</p>	

Regolamento regionale 2 dicembre 2022, n. 2.

Nuova disciplina 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. Abrogazione del regolamento regionale 11 ottobre 2007, n. 2.

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), e in armonia con la legislazione eurounitaria e statale vigente in materia, 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 medesima, e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande effettuata:
 - a) su area pubblica e privata, in forma temporanea;
 - b) in locali non aperti al pubblico;
 - c) presso il domicilio del consumatore.
2. Restano disciplinate dalle vigenti normative di settore le seguenti attività:
 - a) somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito di attività agrituristiche;
 - b) fatto salvo quanto previsto al comma 3, somministrazione di alimenti e bevande effettuata in strutture turistico-ricettive alberghiere, extralberghiere e all'aperto alle persone alloggiate, ai loro ospiti e a coloro che sono ospitati nella struttura turistico-ricettiva in occasione di manifestazioni e convegni ivi organizzati;
 - c) somministrazione di alimenti e bevande presso circoli privati.
3. Il presente regolamento disciplina, ai sensi dell'articolo 16bis, comma 2ter, lettera a), della legge regionale 29 maggio 1996, n. 11 (Disciplina delle strutture ricettive extralberghiere), l'attività di somministrazione di alimenti e bevande che richiedono manipolazione e trasformazione semplice nei Bed & Breakfast – Chambre et petit déjeuner, di seguito denominati B&B.

Art. 2

(Competenza)

1. Ferme restando le attribuzioni degli organi statali per gli aspetti di competenza, le funzioni di vigilanza e controllo sull'osservanza delle disposizioni di cui al presente regolamento sono esercitate, per quanto di competenza, dal Dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta.
2. Il Dipartimento di cui al comma 1 provvede, altresì, all'accertamento delle violazioni e all'irrogazione delle relative sanzioni, dandone comunicazione allo Sportello unico degli enti locali (SUEL).

Art. 3

(Tipologie di esercizi)

1. Ai fini dell'individuazione dei requisiti igienico-sanitari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'articolo 3, comma 1, lettera a), della l.r. 1/2006, si distinguono in:
 - a) tipologia 1. Bar ed esercizi similari: gli esercizi nei quali è effettuata la somministrazione di alimenti e bevande che richie-

dono un'attività minima di manipolazione, quali:

- 1) bibite, caffè, panini, tramezzini, tartine, toast, piadine, pizzette e altri prodotti farciti analoghi;
 - 2) piatti semplici preparati con mero assemblaggio di ingredienti, quali, in particolare, macedonie, insalate e altri prodotti analoghi o piatti a base di salumi e formaggi;
 - 3) prodotti precotti e surgelati quali hot dog, hamburger e crêpe, patatine, brioches surgelate sottoposte a doratura;
 - 4) alimenti pronti per il consumo finale nello stato in cui si trovano, preparati in esercizi allo scopo autorizzati, eventualmente da sottoporre al solo riscaldamento;
 - 5) alimenti preparati in esercizi allo scopo autorizzati precotti, freschi o congelati, confezionati in monoporzione da sottoporre a semplice riscaldamento o termine cottura, anche attraverso friggitrici ad aria o similari;
 - 6) prodotti di pasticceria surgelata precotta;
- b) tipologia 2. Ristorazione con somministrazione diretta: gli esercizi nei quali è effettuata la somministrazione degli alimenti e bevande di cui alla lettera a) e, inoltre, la preparazione di alimenti e bevande configurabile come attività di ristorazione.
2. Per attività minima di manipolazione ai sensi del comma 1, lettera a), si intende il taglio, la sezionatura e il mescolamento degli alimenti, nonché operazioni similari, ma non la cottura, assemblaggi complessi o operazioni analoghe. Per le attività di cui al comma 1, lettera a), non è consentita la preparazione di alimenti utilizzando le tecniche, gli strumenti e le attrezzature tipiche della ristorazione tradizionale di cui al comma 1, lettera b). Si intendono per attrezzature tipiche della ristorazione tradizionale le friggitrici, fatta eccezione per quelle ad aria, i fuochi, le piastre a induzione, le pentole e le padelle, e attrezzature analoghe o similari.

Art. 4

(Disciplina dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito del servizio di prima colazione dei B&B)

1. Il servizio di prima colazione nei B&B deve essere fornito esclusivamente alle persone alloggiate e può essere assicurato utilizzando:
 - a) alimenti e bevande confezionati, senza alcuna manipolazione o trasformazione semplice, e frutta;
 - b) oltre agli alimenti e bevande di cui alla lettera a), anche quelli di cui al comma 3 che richiedono manipolazione e trasformazione semplice.
2. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 16bis, comma 2ter, lettera b), della l.r. 11/1996, la somministrazione degli alimenti e bevande di cui al comma 1, lettera b), rientra nell'ambito di applicazione della normativa eurounitaria e statale in materia di igiene degli alimenti.
3. L'attività effettuata dai B&B ai sensi del comma 1, lettera b), per il solo servizio di prima colazione, è finalizzata alla somministrazione degli alimenti e bevande tipici delle colazioni tradizionali dolci all'italiana e salate internazionali, ivi compresi quelli ottenuti attraverso trasformazioni semplici, quali bibite, succhi di frutta, spremute, caffè, cappuccini, croissant, brioches, cornetti, torte, crostate, yoghurt, biscotti, confetture, marmellate, panini, crêpe, piadine, uova sode e fritte, bacon, formaggi e salumi, nonché altri prodotti analoghi o similari.
4. È esclusa dall'attività di cui al comma 3 la preparazione di conserve e di dolci con farcitura di crema e panna, salse a base di uova, gelati, paste fresche e ripiene. Detta tipologia di alimenti può, tuttavia, essere somministrata qualora la relativa preparazione sia avvenuta in esercizi allo scopo autorizzati. Per tali prodotti deve essere disponibile un documento attestante tutte le informazioni prescritte dall'etichetta alimentare.
5. I B&B non possono comunque esercitare attività di somministrazione di alimenti e bevande per il pranzo, la merenda e la cena e, in ogni caso, attività configurabili come attività di ristorazione.

Art. 5

(Requisiti)

1. Oltre ai requisiti previsti dalla normativa eurounitaria e statale vigente in materia, i requisiti igienico-sanitari minimi, comuni alle due tipologie di cui all'articolo 3, comma 1, sono elencati nell'allegato A.
2. 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.

3. I requisiti igienico-sanitari per la somministrazione di alimenti e bevande effettuata ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettere a), b) e c), sono elencati nell'allegato C.
4. I requisiti igienico-sanitari per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande dei B&B di cui all'articolo 4 sono elencati nell'allegato D.
5. Gli allegati A, B, C e D possono essere modificati con deliberazione della Giunta regionale.

Art. 6
(Disposizioni finali)

1. Gli operatori titolari delle abilitazioni 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), e della l.r. 1/2006, in conformità alle disposizioni igienico-sanitarie vigenti al momento del rilascio dei titoli abilitativi medesimi, e coloro che ai predetti titoli subentrano, ai sensi dell'articolo 11 della l.r. 1/2006 medesima, possono continuare a esercitare l'attività senza obbligo di adeguamento delle strutture gestite ai requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento.
2. A decorrere dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, i titolari delle abilitazioni per la somministrazione di alimenti e bevande di tipologia 1 e di tipologia 2, rilasciate ai sensi del 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), e coloro che a dette abilitazioni subentrano ai sensi dell'articolo 11 della l.r. 1/2006 diventano titolari dell'abilitazione per la tipologia 1 prevista dall'articolo 3, comma 1, lettera a), senza formale atto di conversione e senza obbligo di adeguamento ai requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento.
3. A decorrere dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, i titolari delle abilitazioni per la somministrazione di alimenti e bevande di tipologia 3 e di tipologia 4, rilasciate ai sensi del r.r. 2/2007, e coloro che a dette abilitazioni subentrano ai sensi dell'articolo 11 della l.r. 1/2006 diventano titolari dell'abilitazione per la tipologia 2 prevista dall'articolo 3, comma 1, lettera b), senza formale atto di conversione e senza obbligo di adeguamento ai requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento.
4. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1, 2 e 3, qualunque modificazione all'attività o della tipologia di esercizio in essere comporta la verifica, da parte del titolare dell'abilitazione, della conformità ai requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento.
5. Ai fini di cui al comma 4:
 - a) non sono considerate modificazioni all'attività le migliorie sostanziali che implichino il solo aumento della superficie del locale cucina;
 - b) la variazione della tipologia di esercizio deve essere notificata alla struttura sanitaria competente per il tramite del SUEL.
6. Il r.r. 2/2007 è abrogato.

Art. 7
(Rinvio)

1. Per tutto quanto non previsto dal presente regolamento, trovano applicazione le disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria di cui alla normativa eurounitaria e statale, in quanto applicabili.

Il presente regolamento è pubblicato nel Bollettino ufficiale della Regione.

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

Aosta, 2 dicembre 2022.

Il Presidente
Erik LAVEVAZ

LAVORI PREPARATORI

Proposta di regolamento n. 1;

- di iniziativa della Giunta regionale (atto n. 584 del 23/05/2022);
- Presentata al Consiglio regionale in data 25/05/2022;
- Assegnata alla IV^a Commissione consiliare permanente in data 26/05/2022;
- Assegnata alla V^a Commissione consiliare permanente in data 26/05/2022;
- Acquisito il parere del Consiglio permanente degli enti locali in data 31/05/2022;
- Rinvia alle Commissioni IV^a e V^a nella seduta del 5 ottobre 2022 con atto n. 1845/XVI;
- Acquisito il parere delle Commissioni consiliari permanenti IV-V, riunitesi in seduta congiunta, espresso in data 23/11/2022, con emendamenti e relazione del Consigliere RESTANO;
- Approvata dal Consiglio regionale nella seduta del 30/11/2022 con deliberazione n. 2043/XVI;
- Trasmessa al Presidente della Regione in data 01.12.2022;

TRAVAUX PREPARATOIRES

Proposition de règlement n. 1;

- à l'initiative du Gouvernement Régional (délibération n. 584 du 23/05/2022);
- présentée au Conseil régional en date du 25/05/2022;
- soumise à la IV^e Commission permanente du Conseil en date du 26/05/2022;
- soumise à la V^e Commission permanente du Conseil en date du 26/05/2022;
- transmise au Conseil permanent des collectivités locales – avis enregistré le 31/05/2022;
- renvoyée aux Commissions permanentes du Conseil IV^e et V^e dans la séance du 5 octobre 2022, objet n° 1845/XVI;
- examinée par les Commissions permanentes du Conseil IV^e et V^e qui ont exprimé leur avis en date du 23/11/2022, avec amendements et rapport du Conseiller RESTANO;
- approuvée par le Conseil régional lors de la séance du 30/11/2022 délibération n. 2043/XVI;
- transmise au Président de la Région en date du 01.12.2022;

Allegato A
(articolo 5, comma 1)

REQUISITI IGIENICO-SANITARI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE DI ESERCIZI

Requisiti delle strutture

1. 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.
2. I servizi igienici riservati al personale devono essere previsti in rapporto di 1/10 unità di personale. Negli esercizi con un numero di personale superiore a 10, i servizi devono essere distinti per sesso.
3. Il numero di servizi igienici riservati al pubblico deve essere rapportato al numero di coperti o posti a sedere secondo il seguente standard:
 - a) tipologia 1:
 - 1) fino a 60 posti a sedere: è ammessa la possibilità di un solo servizio in comune tra personale e pubblico;
 - 2) da 61 a 100 posti a sedere: almeno un servizio igienico destinato esclusivamente al pubblico;
 - 3) da 101 posti a sedere: almeno due servizi igienici distinti per sesso;
 - b) tipologia 2:
 - 1) fino a 60 posti sedere: è ammessa la possibilità di un solo servizio igienico in comune tra personale e pubblico;
 - 2) da 61 a 150 posti a sedere: almeno due servizi igienici distinti per sesso;
 - 3) da 151 posti a sedere: almeno quattro servizi igienici distinti per sesso.

Nel caso in cui gli esercizi di tipologia 1 e 2 siano dotati di dehors all'esterno del locale, ai fini del computo dei posti a sedere è preso in considerazione:

- esclusivamente il numero dei posti a sedere presenti all'interno del locale, qualora il numero dei posti a sedere presenti nei dehors sia inferiore;
- esclusivamente il numero dei posti a sedere presenti nei dehors, qualora sia uguale o superiore al numero dei posti a sedere presenti all'interno del locale.

4. 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.

5. Gli armadietti a doppio scomparto possono essere posizionati nell'antibagno del servizio igienico solo se questo è ad uso esclusivo del personale.

Gestione allergeni

1. L'operatore del settore alimentare (OSA) deve predisporre, ai sensi della normativa eurounitaria e statale vigente in materia, le necessarie informazioni circa gli alimenti che possono causare allergie ed intolleranze.

2. Le informazioni di cui al comma 1 devono obbligatoriamente essere rese almeno nelle lingue italiana o francese. È inoltre da ritenere opportuna la fornitura delle stesse informazioni anche nella lingua inglese.

Allegato B
(articolo 5, 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 essere in possesso di:

- a) una zona di preparazione di bevande estemporanee (bancone bar);
- b) una zona, dimensionata in rapporto alla potenzialità produttiva, per la preparazione degli alimenti e bevande di cui all'articolo 3, comma 1, lettera a);
- 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, lavabicchieri o lavastoviglie;
- e) ove necessario, di 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 degli alimenti e bevande di cui all'articolo 3, comma 1, lettera a), numeri 2), 3), 4) e 5).

Requisiti specifici per gli esercizi di tipologia 2

1. Oltre ai requisiti di cui all'Allegato A, negli esercizi rientranti nella tipologia 2 la superficie del locale cucina deve essere rapportata alla potenzialità produttiva e, in particolare, al numero di posti a sedere della sala somministrazione, assicurando, in ogni caso, una superficie minima di:

- a) mq 7 per preparazioni limitate ad un massimo di due primi, due secondi e tre dessert. È esclusa la preparazione di dolci con farciture di crema e panna, gelati, paste fresche e ripiene;
- b) mq 14 per la ristorazione tradizionale.

Ai fini del computo delle superfici minime di cui alle precedenti lettere a) e b), sono considerati anche locali o zone di lavoro diversi adibiti a laboratorio di produzione di alimenti e bevande, riferiti alla stessa attività e ubicati nello stesso fabbricato, a condizione che siano funzionalmente raccordati ancorché non contigui o comunicanti.

2. 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.

3. L'esposizione di alimenti deperibili a libero servizio nella sala di somministrazione deve avvenire in vetrine condizionate in modo da rispettare le temperature di conservazione.

4. La superficie della sala destinata alla somministrazione dei pasti deve essere adeguata al numero dei posti a sedere e alla necessità di assicurare l'agevole passaggio sia degli addetti sia dei clienti. Per il calcolo dei posti a sedere, il parametro di riferimento minimo 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.

Requisiti specifici per gli esercizi di tipologia 1 con annesso laboratorio di gelateria e/o pasticceria

1. Oltre ai requisiti di cui all'Allegato A e a quelli specifici per la tipologia 1 di cui al presente allegato, è necessario disporre di un locale di produzione distinto da quelli della tipologia 1 e di superficie rapportata alla potenzialità produttiva.

Requisiti specifici per l'attività di barbecue esterno

1. L'attività di barbecue esterno al laboratorio preparazione alimenti può essere effettuata esclusivamente negli esercizi di tipologia 2 nel rispetto dei seguenti requisiti igienico-sanitari e strutturali:

- a) la griglia o altra superficie di cottura con utilizzo di brace, carbone, legna o pietra lavica deve essere dotata di idonea cappa aspirante le cui emissioni devono essere dirette in alto in modo tale da non recare danno o molestie al vicinato;
- b) le superfici di cottura devono essere inserite in una struttura costituita almeno su tre lati da pareti (anche mobili) che si elevino dal piano cottura di almeno 80 cm;
- c) il pavimento su cui poggia il barbecue deve essere facilmente sanificabile;
- d) deve essere predisposta una idonea copertura estesa per tutta la zona lavoro;
- e) non è ammessa, nella struttura destinata a barbecue, la preparazione degli alimenti da cuocere (taglio e/o sezionatura di carne, pesce ed altro tipo di alimento, condimenti vari, porzionature) che, diversamente, devono essere preparati in un locale idoneo allo scopo;
- f) è possibile inserire nella zona barbecue una vetrina frigo dotata di termometro a lettura esterna per accogliere gli alimenti da sottoporre a cottura;
- g) l'attività di barbecue deve essere esclusivamente di tipo "espresso", ossia la cottura degli alimenti deve avvenire esclusivamente su richiesta del cliente;
- h) fatte salve tutte le precedenti disposizioni di cui al presente comma, la struttura destinata all'attività di barbecue deve essere ubicata in modo tale da non creare reali danni o molestie e fastidi al vicinato.

Allegato C
(articolo 5, comma 3)
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE SU AREA PUBBLICA
E PRIVATA, IN FORMA TEMPORANEA

La somministrazione temporanea di alimenti e bevande in occasione di manifestazioni aperte al pubblico su area pubblica e privata, quali sagre e feste paesane, eventi sportivi, religiosi, politici o di altra natura organizzati da enti pubblici, associazioni o altri soggetti pubblici o privati diversi da imprese, ivi compresi eventi organizzati direttamente da parte di una singola impresa per la quale sussiste la possibilità di organizzarne un numero massimo di tre nel corso dell'anno solare, 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 di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad esempio, affettati e formaggi, bevande in bottiglia, lattina o alla spina), di pizzette e salatini, prodotti di gastronomia e pasti preparati in altri locali all'uopo autorizzati e trasportati nel luogo ove sono consumati. E' inoltre consentita la preparazione/cottura sul posto di alimenti a basso rischio (ad esempio, caldarroste, pop corn, zucchero filato, vin brûlé, cioccolata calda, caffè ed infusi).

2. Sono incluse nella tipologia A anche le attività di degustazione promozionale gratuita all'interno di manifestazioni temporanee; tali attività sono però escluse dall'obbligo di notifica sanitaria.

3. 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 in ogni caso 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 e attrezzature 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, se monouso, devono essere 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 ai sensi della normativa vigente;

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 che richiedono il rispetto di particolari condizioni di igiene (ad esempio, carne alla griglia, polenta, pasta o piatti più complessi), 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 due metri quadrati/operatore, 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 ad ampia distanza 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 in ogni caso 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 e attrezzature 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, se monouso, devono essere 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 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 ai sensi della normativa vigente;

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 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 rapportata 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 e 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 2.

Allegato D
(articolo 5, comma 4)
REQUISITI PER L'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DEI B&B

PARTE I

Requisiti comuni per somministrazione di alimenti e bevande con e senza manipolazione o trasformazione semplice e frutta
(articolo 4, comma 1, lettere a) e b))

Requisiti delle strutture, dei locali e delle attrezzature

1. Le strutture, i locali e le attrezzature destinati alla produzione e alla somministrazione di alimenti e bevande devono rispettare i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa eurounitaria e statale vigente in materia.

Gestione allergeni

1. L'operatore del settore alimentare (OSA) deve predisporre, ai sensi della normativa eurounitaria e statale vigente in materia, le necessarie informazioni circa gli alimenti che possono causare allergie ed intolleranze.

2. Le informazioni di cui al comma 1 devono obbligatoriamente essere rese almeno nelle lingue italiana o francese. È inoltre da ritenere opportuna la fornitura delle stesse informazioni anche nella lingua inglese.

PARTE II

Requisiti esclusivi per somministrazione di alimenti e bevande con manipolazione o trasformazione semplice e frutta
(articolo 4, comma 1, lettera b))

Oltre ai requisiti di cui alla parte I, gli esercizi di B&B che effettuano l'attività di somministrazione di alimenti e bevande con manipolazione e trasformazione semplice devono possedere i requisiti di seguito riportati.

Requisiti delle strutture e dei locali

1. Deve essere disponibile un lavabo che deve disporre di acqua corrente fredda e calda, di materiale per lavarsi le mani e di un sistema igienico di asciugatura.

Rifornimento idrico

1. 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.

N.d.R.: *Il testo francese del presente regolamento sarà pubblicato successivamente.*