



CITTA' DI ALTAMURA

**SETTORE V
SERVIZIO ATTIVITA' PRODUTTIVE
P.S. - COMMERCIO**

**DISPOSIZIONI PER LO SVILUPPO E NUOVE NORME PER
L'INSEDIAMENTO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE
E COMMERCIALI NELL'AMBITO DEL CENTRO STORICO**

(Legge Regionale 1 agosto 2003, n. 11)

SETTEMBRE 2011

Redazione:

*DOTT. GIULIO EMANUELE CIOCIA
ARCH. GIUSEPPE CIOCIA KOLTSIDAS
Via G. Petroni, 35/e 70124 – Bari
Tel. / Fax 080 5520801*

Coordinamento:

*Settore V
Dirigente AVV. MICHELE MAIULLARI
Servizio Attività Produttive - P.S. - Commercio
DOTT. LUCA NICOLETTI
Settore III
Dirigente ARCH. GIOVANNI BUONAMASSA
Responsabile Sportello Unico Attività Produttive
ARCH. ANTONIO VENDOLA*

*Sindaco: DOTT. MARIO FELICE STACCA
Assessore al Commercio : DOTT. PIETRO GENCO*

INDICE

DISPOSIZIONI PER LO SVILUPPO E NUOVE NORME PER L'INSEDIAMENTO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E COMMERCIALI NELL'AMBITO DEL CENTRO STORICO

TITOLO I – DISPOSIZIONI PER LO SVILUPPO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E COMMERCIALI NELL'AMBITO DEL CENTRO STORICO

- ART. 1 - OGGETTO E FINALITÀ
- ART. 2 - DEFINIZIONI
- ART. 3 - PROGETTI DI VALORIZZAZIONE COMMERCIALE
- ART. 4 - DISPOSIZIONI IN MATERIA MERCEOLOGICA ED ATTIVITÀ INSALUBRI
- ART. 5 - ESERCIZI DI PRODOTTI TIPICI
- ART. 6 - BOTTEGHE STORICHE
- ART. 7 - COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE
- ART. 8 - SOSTEGNO ED INCENTIVI ALLE INIZIATIVE PROMOZIONALI
- ART. 9 - ISTRUTTORIA DELLE DOMANDE
- ART. 10 - ATTIVITÀ CULTURALI, ARTISTICHE E RICREATIVE NEL CENTRO STORICO

TITOLO II - NUOVE NORME PER L'INSEDIAMENTO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E COMMERCIALI NELL'AMBITO DEL CENTRO STORICO

- ART. 11 - ALTEZZA E SALUBRITÀ DEI LOCALI
- ART. 12 - BARRIERE ARCHITETTONICHE
- ART. 13 - SERVIZI IGIENICI
- ART. 14 - SOPPALCHI
- ART. 15 - DEPOSITI ALIMENTARI
- ART. 16 - CORTILI ED ATRI INTERNI
- ART. 17 - VENDITA E SOMMINISTRAZIONE SU AREE ALL'APERTO
- ART. 18 - REQUISITI E REGISTRAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI PRODUZIONE E VENDITA ALIMENTARI E DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

TITOLO III - DISPOSIZIONI FINALI

- ART. 19 - ABROGAZIONI
- ART. 20 - NORME FINALI

CITTA' DI ALTAMURA

TITOLO I DISPOSIZIONI PER LO SVILUPPO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E COMMERCIALI NELL'AMBITO DEL CENTRO STORICO

ART. 1 (OGGETTO E FINALITÀ)

1. Il Comune di Altamura, con l'adozione delle presenti norme, definisce gli indirizzi per la riqualificazione della rete distributiva e per la rivitalizzazione del tessuto economico, sociale e culturale del Centro Storico, ai sensi e per gli effetti della Legge Regionale 1 agosto 2003, n. 11, perseguendo le seguenti finalità:

- a) incentivare lo sviluppo delle attività commerciali nel Centro storico, riconoscendolo come luogo importante e privilegiato della vita economica e sociale cittadina;
- b) favorire l'associazionismo e l'aggregazione tra le attività ivi insediate, al fine di aumentare la forza di attrazione dell'area, le professionalità presenti, ed incentivare le economie di scala;
- c) favorire la vitalità del luogo proponendo possibilità di sviluppo incrementando gli immobili con destinazione commerciale;
- d) preservare l'ambiente storico e monumentale, anche tramite l'esclusione dal Centro di attività non idonee al contesto.

2. I fondi eventualmente disponibili di cui all'art. 12 del Regolamento Regionale 1 settembre 2004, n. 2 "Obiettivi di presenza e di sviluppo per le grandi strutture di vendita" dovranno essere destinati alla riqualificazione del Centro Storico.

ART. 2 (DEFINIZIONI)

1. Ai fini delle presenti norme si intendono:

- a) per **Legge Regionale**, la Legge Regionale 1 agosto 2003, n. 11 e s.m.i.;
- b) per **Centro Storico**, l'area corrispondente a quella denominata A1 del vigente PRG;
- c) per **attività produttive**, le attività commerciali, artigianali, di somministrazione di alimenti e bevande, quelle turistico-ricettive, studi professionali e laboratori artistici;
- d) per **SUAP**, lo Sportello Unico per le Attività Produttive di cui al DPR 160/2010 quale unico punto di accesso per il richiedente in relazione a tutte le vicende amministrative riguardanti le attività produttive in luogo di tutte le amministrazioni coinvolte.

ART. 3 (PROGETTI DI VALORIZZAZIONE COMMERCIALE)

1. Per i fini di cui al precedente art. 1, il Comune promuove, d'intesa con le associazioni di categoria degli operatori e dei consumatori e di altri soggetti pubblici e privati interessati, progetti di valorizzazione commerciale, programmi di riqualificazione delle attività di vendita, campagne d'informazione e apprendimento per operatori dei settori di attività.

2. I progetti di valorizzazione commerciale possono prevedere:

-
- a) la realizzazione di opere infrastrutturali, di arredo urbano o di rilevante riorganizzazione della logistica;
 - b) l'attivazione o la modifica di servizi urbani;
 - c) il riuso di contenitori esistenti per l'insediamento di nuove attività o il potenziamento di quelle esistenti;
 - d) l'attuazione di azioni di promozione;
 - e) l'individuazione di una struttura per la gestione coordinata degli interventi sul territorio.

3. Tali progetti, qualora, venga promosso un Distretto Urbano del Commercio di cui ai commi 1 ed 1bis dell'art. 16 della Legge Regionale, devono interessare l'ambito territoriale individuato e delimitato nell'accordo tra Amministrazione Comunale e gli operatori commerciali.

ART. 4

(DISPOSIZIONI IN MATERIA MERCEOLOGICA ED ATTIVITÀ INSALUBRI)

1. Fatti salvi gli eventuali diritti acquisiti, nel Centro Storico non è consentita la vendita dei seguenti prodotti:

- articoli termoidraulici;
- autoveicoli nuovi ed usati;
- materiali per l'edilizia;
- macchine ed attrezzature per l'industria e l'artigianato;
- macchine ed attrezzature per l'agricoltura e zootecnia;
- pneumatici.

2. Nel Centro Storico non sono consentite le attività le cui tipologie rientrano nell'elenco delle lavorazioni insalubri di I classe di cui al DM 05/09/94.

3. Sono invece consentite le attività le cui tipologie rientrano nell'elenco delle lavorazioni insalubri di II classe, quando le stesse si sostanzino in piccole attività artigianali di carattere artistico.

ART. 5

(ESERCIZI DI PRODOTTI TIPICI)

1. Sono considerati “esercizi di prodotti tipici” gli esercizi di vendita prevalente delle seguenti voci merceologiche operanti nel centro storico:

- a) prodotti alimentari tipici pugliesi, intesi come prodotti di provenienza da aziende agricole ed agroalimentari operanti nella Regione.;
- b) prodotti dell'artigianato tipico pugliese, intesi come prodotti realizzati con materie prime di provenienza regionale e realizzati ad opera di artigiani operanti nella Regione.

2. Lo stato di “esercizio di prodotti tipici” viene riconosciuto con attestato rilasciato dal Sindaco, su specifica domanda del titolare dell'esercizio, istruita dal SUAP e deve essere opportunamente documentato. Lo stato di “esercizio di prodotti tipici” dà diritto all'inserimento dell'esercizio nell'albo delle “esercizi di prodotti tipici” del Comune, istituito e aggiornato dal SUAP.

ART. 6
(BOTTEGHE STORICHE)

1. Sono considerate "botteghe storiche" gli esercizi commerciali, i pubblici esercizi e le attività artigianali di servizio alla persona o di produzione artistica, i forni a legna situati nel centro storico, con almeno una delle seguenti caratteristiche:

- l'aver svolto l'attività per più di 30 anni nello stesso locale, anche con denominazioni e ragioni sociali diverse, e presentare caratteristiche di pregio sotto il profilo architettonico o degli arredi;
- che presentino elementi di particolare pregio architettonico o arredi di particolare interesse culturale e storico.

2. Lo stato di "bottega storica" viene riconosciuto con attestato rilasciato dal Sindaco, su specifica domanda del titolare dell'esercizio, istruita dal SUAP. Lo stato di bottega storica dà diritto all'inserimento dell'esercizio nell'albo delle botteghe storiche del Comune, istituito e aggiornato dal SUAP.

ART. 7
(COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE)

1. Nel Centro Storico è consentito lo svolgimento dei mercati o delle fiere tematiche e delle fiere promozionali

2. I mercati e le fiere di cui al comma precedente possono tenersi anche in giorni festivi e domenicali ed in orario serale; in tali giorni o orari può essere data facoltà agli altri operatori commerciali diversi da quelli su aree pubbliche, ubicati nel centro storico e aree limitrofe, di tenere aperto l'esercizio.

3. A quanto previsto nel precedente comma 2, provvede l'autorità comunale competente con apposita ordinanza.

4. Ai fini del presente articolo si intendono:

- per mercato o fiera tematica, il mercato o la fiera specializzata ed organizzata per la vendita secondo un tema o una categoria merceologica;
- per fiera promozionale si intende la manifestazione commerciale indetta al fine di promuovere e valorizzare specifiche aree urbane nonché attività culturali, economiche e sociali o particolari tipologie merceologiche o produttive.

5. Qualora vengano commercializzati prodotti alimentari o somministrati alimenti e bevande dovrà essere ottemperata la Deliberazione della Giunta Regionale 28 aprile 2006, n. 529 - Linee guida per l'applicazione dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3/4/02 "Requisiti igienico- sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche" e s.m.i..

ART. 8
(SOSTEGNO ED INCENTIVI ALLE INIZIATIVE PROMOZIONALI)

1. Il Comune può sostenere ed incentivare iniziative promosse da consorzi o associazioni di via o area del Centro Storico o altri soggetti pubblici e privati che contemplino attività di promozione del Centro e delle imprese commerciali.

2. Per incentivare tali iniziative il Comune può:

- destinare proprie risorse finanziarie a sostegno delle iniziative medesime;

-
- derogare per periodi concordati:
 - agli obblighi della chiusura domenicale e festiva oltre che all'eventuale obbligo della chiusura infrasettimanale;
 - al limite serale degli orari;
 - consentire deroghe nella gestione delle vendite straordinarie;
 - coinvolgere la struttura dei pubblici esercizi e dell'artigianato nelle stesse iniziative, coordinandone anche gli aspetti normativi e regolamentari, quali gli orari.

3. Le deroghe di cui al punto precedente possono essere estese ad aree limitrofe al Centro Storico.

ART. 9
(ISTRUTTORIA DELLE DOMANDE)

1. Nell'istruttoria delle domande di cui al comma 2 dell'art. 5 ed al comma 2 dell'art. 6 precedenti, il SUAP assume il parere conforme di una commissione composta da:

- il Sindaco;
- l'Assessore delegato al Commercio;
- un delegato della Confcommercio;
- un delegato della Confesercenti;
- un Architetto esperto in materia delegato dall'Ordine degli Architetti.

2. L'autorizzazione alla occupazione di suolo pubblico nel Centro Storico è subordinata al rispetto delle prescrizioni predisposte a cura dell'Ufficio Tecnico e della Polizia Municipale, ai fini del rispetto del decoro del particolare ambiente.

ART. 10
(ATTIVITÀ CULTURALI, ARTISTICHE E RICREATIVE NEL CENTRO STORICO)

1. Il Comune incentiva il Centro Storico attraverso l'organizzazione diretta o il patrocinio, con o senza contributi, di manifestazioni culturali, artistiche e ricreative in tale area.

TITOLO II
NUOVE NORME PER L'INSEDIAMENTO DELLE ATTIVITA'
PRODUTTIVE E COMMERCIALI NELL'AMBITO DEL CENTRO STORICO

ART. 11
(ALTEZZA E SALUBRITÀ DEI LOCALI)

1. Per i soli locali compresi in immobili di epoca anteriore al 1934, è consentito destinare ad attività produttive e di servizio gli ambienti aventi altezza media non inferiore a mt. 2,50 (con altezza minima non inferiore a mt. 2 per le coperture inclinate e a mt. 1,80 per le coperture a volta). I servizi igienici potranno avere altezza media non inferiore a m 2,00.

2. Propedeutico all'iter autorizzativo sarà l'acquisizione dei certificati d'agibilità dei locali interessati. Tale certificazione sarà rilasciata dal SUAP.

3. Nel caso in cui i locali siano pavimentati con basole o altro materiale tipico del Centro Storico, questi potranno essere rivestiti o trattati con prodotti che impediscano l'assorbimento e ne garantiscano la lavabilità.

4. Per i locali, o parti di essi, non adibiti ad attività produttive è possibile derogare dall'altezza media, così come definita dal primo comma. La possibilità di tale deroga sarà valutata previa richiesta di rilascio del parere preventivo. In tale ipotesi colui che intende avviare l'attività deve produrre istanza di parere preventivo al SUAP.

5. Non sono considerati piani seminterrati quelli in cui più della metà del perimetro di base sia completamente fuori terra.

ART. 12
(BARRIERE ARCHITETTONICHE)

1. E' consentito derogare alle prescrizioni di cui alla Legge 13/89 e Legge 104/92, nel caso in cui le opere edilizie per il superamento delle barriere architettoniche possano costituire pregiudizio per i valori architettonici ed estetici dei locali del centro storico, comunque adottando tecniche e materiali compatibili ed innovativi al fine di garantire il requisito dell'accessibilità.

ART. 13
(SERVIZI IGIENICI)

1. I locali in cui sia previsto l'insediamento di attività produttive non alimentari dovranno essere provvisti di attacco idrico fognante alla rete pubblica e servizi igienici non necessariamente preceduti da zona filtro.

2. I locali in cui sia previsto l'insediamento di attività produttive alimentari e/o di somministrazione di alimenti e bevande dovranno essere provvisti di attacco idrico fognante alla rete pubblica e servizi igienici non direttamente comunicanti con l'area produttiva o di vendita o di somministrazione.

3. Qualora, nell'ambito di progetti di valorizzazione commerciale di cui al precedente art. 3, più locali tra loro limitrofi, da adibire esclusivamente all'esercizio di attività a carattere non alimentare, presentino caratteristiche tali da non poter garantire all'interno la presenza dei servizi igienici, anche di minime dimensioni, il soggetto promotore del progetto o l'Amministrazione Comunale dovrà provvedere alla realizzazione di servizi igienici ad uso del personale addetto alla vendita all'esterno, nelle immediate vicinanze ovvero al recupero edilizio di locali preesistenti per il medesimo scopo.

ART.14
(SOPPALCHI)

1. Nei locali adibiti ad attività lavorativa o produttiva i soppalchi sono ammessi se realizzati a regola d'arte con idonei materiali resistenti; osservata comunque, la vigente normativa in materia di sicurezza e prevenzione infortuni e a condizione che vengano rispettate le norme di cui all'art. 11 nelle parti effettivamente destinate ad attività lavorative o produttive.

2. I soppalchi non devono occupare una superficie maggiore della metà della superficie del locale in cui vengono costruiti.

3. La destinazione d'uso degli spazi così ricavati resta subordinata al rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro previsti dalla normativa vigente e dalle altre norme del presente regolamento.

ART. 15
(DEPOSITI ALIMENTARI)

1. Qualora le dimensioni del locale adibito alla vendita di prodotti alimentari non siano tali da poter prevedere all'interno il deposito di sostanze alimentari, è consentito avvalersi di un deposito, anche ubicato altrove, presso altro locale con requisiti di igiene di cui al successivo art 19.

ART. 16
(CORTILI ED ATRI INTERNI)

1. E' permesso il recupero ed il restauro di atri interni e cortili privati per le attività comprese dal presente regolamento.

2. Per eventuale allestimento delle aree dovranno essere rispettate le condizioni di cui al successivo articolo 17.

ART. 17
(VENDITA E SOMMINISTRAZIONE SU AREE ALL'APERTO)

1. Gli esercenti potranno essere autorizzati ad allestire aree di vendita o somministrazione esterni su spazi privati, ovvero su area pubblica, nelle vicinanze dell'esercizio a condizione che:

- le attrezzature dovranno essere realizzate in materiale in armonia con il particolare contesto storico-architettonico del Centro Storico, previo parere dei competenti uffici comunali;
- le attrezzature vengano installate in modo da garantire la stabilità durante l'esercizio dell'attività, utilizzando qualsiasi materiale igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti offerti al pubblico;
- i banchi di esposizione siano costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile, muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne, secondo la vigente normativa.

ART. 18
(REQUISITI E REGISTRAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI PRODUZIONE E VENDITA
ALIMENTARI E DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE)

1. Le attività di produzione e vendita di alimentari e di somministrazione di alimenti e bevande di cui al presente Titolo dovranno soddisfare i "Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare" di cui all'allegato II del Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari".

2. Ai fini della registrazione di cui all'art. 6 del succitato Regolamento (CE) N. 852/2004 gli operatori del settore alimentare notificano al Comune l'apertura di attività che eseguono una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti.

3. Gli operatori del settore alimentare notificano al Comune qualsivoglia cambiamento significativo di attività nonché ogni chiusura di stabilimenti esistenti.

4. La notifica di cui ai precedenti commi 2 e 3 deve essere effettuata utilizzando esclusivamente l'apposita modulistica approvata dalla Regione Puglia con Deliberazione della Giunta Regionale del 21 ottobre 2008, n. 1924 - Delibere di Giunta Regionale n. 713/07 e n. 503/08 "Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari. Indicazioni operative e approvazione modulistica". Modifiche ed integrazioni.

5. Qualora l'operatore del settore alimentare ritenga utile conoscere in via preliminare la rispondenza o meno ai requisiti del Reg. CE 852/2004 di un'attività alimentare che si intende intraprendere, o di significative modifiche che si intenderebbero effettuare su un'attività già in essere, è possibile richiedere al Dipartimento di Prevenzione un parere preventivo.

TITOLO III DISPOSIZIONI FINALI

ART. 19 (ABROGAZIONI)

1. Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento sono abrogate le disposizioni in contrasto contenute in regolamenti comunali approvati precedentemente.

ART. 20 (NORME FINALI)

1. Per quanto non espressamente riportato si applica quanto previsto nelle indicazioni e disposizioni nazionali, regionali e comunali in materia.

2. Le norme contenute nel presente Regolamento devono essere interpretate alla luce dei principi contenuti nella normativa statale e regionale e si intendono automaticamente abrogate o modificate con l'entrata in vigore di successive disposizioni normative in contrasto, siano esse di carattere nazionale o regionale.

3. Il presente Regolamento entra in vigore alla data di esecutività della Deliberazione di approvazione del Consiglio Comunale.