

# DOCUMENTO STRATEGICO DEL COMMERCIO



*Comune di Ginosa*

## **REG.2**

# **REGOLAMENTO COMUNALE PER LE ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE**

Dicembre 2021

**Il presente Regolamento è stato  
approvato con Deliberazione del  
Consiglio Comunale n. XX del  
XX/XX/2022**

## INDICE

Premessa.....	4
Art. 1 – Principi generali.....	5
Art. 2 – Oggetto e finalità dei criteri di programmazione.....	5
Art. 3 – Criteri per il rilascio di nuove autorizzazioni.....	5
Art. 4 – Zone di programmazione.....	6
Art. 5 - Requisiti obbligatori .....	6
Art. 6 - Criteri qualitativi.....	7
Articolo 7 – Attività escluse dalla programmazione comunale.....	9
Articolo 8 – Obiettivi per l'inserimento di contesto.....	10
Articolo 9 - Impatto acustico.....	11
Articolo 10 - Attività temporanee.....	11
Articolo 11 - Autorizzazioni stagionali.....	11
Articolo 12 - Esercizio attività accessorie.....	11
Articolo 13 - Casi particolari di divieto di somministrazione di bevande alcoliche.....	12
Articolo 14 - Norme finali.....	13

## Premessa

Sia il D.Lgs. N. 59 del 23.04 2010 “Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno, che la Legge Regionale 16 Aprile 2015 n. 24 “Codice del Commercio (articolo 39, comma 1), nel confermare la liberalizzazione delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, permette ai Comuni di adottare provvedimenti di programmazione delle aperture degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico.

Tale facoltà è garantita al fine di assicurare un corretto sviluppo della rete distributiva, limitatamente alle zone di territorio da sottoporre a tutela, ferma restando l'esigenza di garantire sia l'interesse più generale della collettività, inteso come fruizione di un servizio adeguato, sia quello dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività.

Il nuovo contesto di riferimento per la programmazione dei pubblici esercizi introduce, quindi, un concetto di servizio di somministrazione di alimenti e bevande che, superando la vecchia impostazione della pianificazione numerica, si apre ad obiettivi di promozione, concorrenza e di 'utilità sociale', da rendere al consumatore e, più in generale, all'intero sistema dell'economia urbana.

Appare di tutta evidenza la constatazione che gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ricoprono un ruolo fondamentale per il mantenimento della vivibilità della città e delle aree in cui sono inseriti, in considerazione della loro specifica funzione di aggregazione sociale.

In questo senso, i pubblici esercizi possono determinare modificazioni strutturali dell'utilizzo dei luoghi della città e generare impatti ambientali positivi o negativi, a seconda della distribuzione e dei livelli di addensamento o di rarefazione degli esercizi a scala urbana, nonché in relazione al diverso grado di residenzialità delle singole porzioni di territorio.

Definire quindi un'evoluzione che non tenga conto di adeguati elementi di valutazione circa le caratteristiche sociali, fisiche e funzionali del territorio comporta il rischio di generare conflitti di interesse, con implicazioni che possono incidere sulla qualità della vita cittadina, vanificando la straordinaria funzione relazionale ed aggregativa che i pubblici esercizi svolgono nel rispetto dei principi di tutela e rispetto della convivenza civile. Di converso, una insufficiente dotazione di esercizi di somministrazione in aree del territorio scarsamente servite può indurre una percezione di marginalità urbana, innescando fenomeni di desertificazione commerciale.

Date queste premesse, appare opportuno definire i criteri di una nuova programmazione comunale degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande che assicuri:

- a) indirizzi finalizzati al divieto o limitazioni all'apertura di nuovi esercizi, sulla base di parametri oggettivi quali la sostenibilità ambientale, sociale, di viabilità e di sicurezza;
- b) nuovi criteri qualitativi, a valere su tutto il territorio comunale, che perseguano l'obiettivo di qualificare l'offerta di somministrazione con fattori di qualità dei locali, delle strutture e della gestione.

## **Art. 1 – Principi generali**

1. Il presente Regolamento del Comune di Ginosa disciplina l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande a seguito dell'entrata in vigore del D.Lgs. 59/2010 "Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno" e della Legge Regionale 16 aprile 2015 n. 24 "Codice del Commercio".

## **Art. 2 – Oggetto e finalità dei criteri di programmazione**

1. I criteri per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande perseguono i seguenti obiettivi prioritari:
  - a) una equilibrata dislocazione sul territorio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande;
  - b) l'armonizzazione e l'integrazione del settore con le altre attività economiche, al fine di consentire lo sviluppo e il diffondersi di formule innovative;
  - c) la promozione e valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti tipici;
  - d) la tutela dei cittadini/consumatori in termini di salute, con particolare riferimento all'inquinamento acustico ed ambientale, alla prevenzione dell'alcolismo, alla tutela dell'integrità psichica delle persone, alla sicurezza pubblica;
  - e) la tutela della sicurezza stradale;
  - f) la tutela dei cittadini/consumatori in tema di corretta informazione e pubblicizzazione dei prezzi e dell'origine e provenienza dei prodotti;
  - g) la salvaguardia, la tutela e il miglioramento della qualità dell'ambiente naturale e dell'ambiente urbano;
  - h) la salvaguardia del patrimonio storico, artistico e culturale.

## **Art. 3 – Criteri per il rilascio di nuove autorizzazioni**

1. I criteri di programmazione per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono adottati nel rispetto dei seguenti indirizzi:
  - a) divieto o limitazioni all'apertura di nuovi pubblici esercizi di somministrazioni di alimenti e bevande, limitatamente ai casi in cui ragioni non altrimenti risolvibili di sostenibilità ambientale, sociale, di viabilità e di sicurezza pubblica rendano impossibile consentire ulteriori flussi di pubblico nelle zone urbane designate, giacché incidono in modo gravemente negativo sui meccanismi di controllo del consumo di alcolici e ledono il diritto dei residenti alla vivibilità del territorio e alla normale mobilità;
  - b) necessità di evitare addensamenti di traffico, di disturbo alla quiete pubblica e alla sicurezza, soprattutto in zone urbane caratterizzate da un forte grado di criticità;
  - c) esigenza di tutelare e salvaguardare zone di pregio artistico storico architettonico e ambientale.

## **Art. 4 – Zone di programmazione**

1. Ai fini dell'applicazione del presente Regolamento sono individuate le zone di programmazione di seguito elencate:

### **Zona I – Centro Storico di Ginosa Città**

Comprende tutte le aree individuate, nel centro abitato di Ginosa Città, come zona territoriale omogenea “A” dal vigente strumento urbanistico e con riferimento all'art. 2 del D.M. 02/04/1968 n. 1444.

### **Zona II – Abitato di Ginosa**

Comprende l'area del centro abitato di Ginosa Città, come delimitata ai sensi dell'art. 4 del Nuovo Codice della Strada approvato con D.Lgs. 30/04/1992 n.285 e con l'esclusione della porzione di centro abitato che ricade in Zona I.

### **Zona III – Lungomare di Marina di Ginosa**

Comprende tutta l'area del centro abitato di Marina di Ginosa inclusa tra la linea di battigia e la linea ferroviaria Taranto – Metaponto, dal Torrente Galaso sino al limite nord-orientale definito dal prolungamento verso mare dell'asse di via Arno.

### **Zona IV – Centro abitato di Marina di Ginosa**

Comprende l'area del centro abitato di Marina di Ginosa, come delimitata ai sensi dell'art. 4 del Nuovo Codice della Strada approvato con D.Lgs. 30/04/1992 n.285 e con l'esclusione della porzione di centro abitato che ricade in Zona III.

2. Con riferimento alle disposizioni di cui all'art. 39 L.R. 16/04/2015 n. 24 l'apertura, il trasferimento di sede e l'ampliamento della superficie di somministrazione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono soggetti ad autorizzazione nelle zone I e III.
2. Nelle zone II e IV è comunque necessario, nel caso di apertura di nuovi esercizi di somministrazione così come nel caso di trasferimento di sede o ampliamento di esercizi già esistenti, il perseguimento degli obiettivi di cui ai criteri strutturali definiti all'art. 5 comma 5 del presente Regolamento.

## **Art. 5 - Requisiti obbligatori**

1. L'esercizio, in qualsiasi forma, di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande è consentito a chi è in possesso dei requisiti soggettivi e professionali previsti dall'art. 71 del D.lgs. N. 59/2010.
2. L'esercizio dell'attività di somministrazione è consentito esclusivamente in immobili idonei per destinazione d'uso, caratteristiche igienico-sanitarie e strutturali nonché in possesso dei prescritti titoli abilitativi urbanistico-edilizi; le disposizioni del presente comma si applicano anche alle strutture a carattere temporaneo o permanente realizzate su aree esterne private o aree pubbliche.
3. I locali, gli immobili, le strutture di qualsiasi specie (comprese quelle a carattere temporaneo) devono essere conformi ai criteri sulla sorvegliabilità stabiliti con decreto del Ministero dell'Interno.

4. I locali, gli immobili, le strutture di qualsiasi specie (comprese quelle a carattere temporaneo), gli arredi, gli strumenti e le attrezzature utilizzati per l'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande devono inoltre rispondere a tutti i requisiti, i criteri e gli obblighi definiti dalle normative urbanistico-edilizie, igienico-sanitarie, di superamento delle barriere architettoniche, di sicurezza, di igiene degli alimenti e di qualsiasi altra natura applicabili, siano essi derivanti da disposizioni regionali, nazionali o comunitarie.
5. La sussistenza delle condizioni di cui ai precedenti commi 2, 3 e 4 è attestata da tecnico abilitato nella documentazione a corredo della segnalazione certificata di inizio attività o dell'istanza di autorizzazione, anche nel caso di subentro nella gestione; l'attestazione è corredata di elaborati scritto-grafici, costituiti almeno da:
  - una relazione descrittiva del locale o struttura nella quale si intende insediare l'attività nonché dell'allestimento che si prevede di utilizzare per la stessa attività , con i relativi arredi ed attrezzature ;
  - un elaborato grafico descrittivo del locale o struttura (contenente pianta, almeno una sezione significativa ed il prospetto su strada);
  - la planimetria esplicativa dell'allestimento previsto, con individuazione degli arredi e delle attrezzature.Alla documentazione tecnica sopra indicata devono essere inoltre allegate le attestazioni di conformità alle tecniche normative vigenti rilasciate dai produttori per le attrezzature ed apparecchi che si prevede di utilizzare per l'attività.
6. È in ogni caso facoltà del soggetto che intende avviare una nuova attività di somministrazione o apportare variazioni di qualsiasi specie ad un'attività già esistente l'accertamento preventivo della sussistenza delle condizioni richiamate al comma 2, mediante richiesta di parere ai competenti Uffici.

## **Art. 6 - Criteri qualitativi**

1. La nuova programmazione comunale degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande è altresì finalizzata ad introdurre nuovi criteri qualitativi, con l'obiettivo di qualificare l'offerta di somministrazione garantendo la qualità dei locali, delle strutture e della gestione. In questo quadro, dovrà essere garantita – nel rispetto della libertà imprenditoriale – una coerente sostenibilità sociale ed ambientale, con particolare riferimento alla tutela dei residenti e della qualità urbana.
2. I criteri qualitativi di programmazione consistono in:
  - Criteri strutturali dei locali;
  - Criteri gestionali dell'attività.
3. I criteri individuati costituiscono requisiti indispensabili per il rilascio ed il mantenimento in vita dell'autorizzazione prevista dall'art. 4 c. 2 del presente Regolamento.
4. ***Criteri strutturali***  
Fermo restando quanto riportato al precedente comma sono individuati i seguenti criteri strutturali aggiuntivi, a ciascuno dei quali è attribuito uno specifico punteggio ai fini delle disposizioni di cui al successivo comma 6.

<b>Criteri strutturali</b>	<b>Punteggio</b>
1. Insonorizzazione dei locali atta a garantire, verso l'esterno e verso le proprietà confinanti, il contenimento delle emissioni sonore entro valori inferiori almeno del 15% rispetto ai limiti di legge, certificata da tecnico abilitato	20
1a. <i>Insonorizzazione dei locali atta a garantire, verso l'esterno e verso le proprietà confinanti, il contenimento delle emissioni sonore entro valori inferiori almeno del 10% rispetto ai limiti di legge, certificata da tecnico abilitato.</i>	10
2. Piena accessibilità, ai sensi dell'art. 3 c. 3.1 del D.M. 14/06/1989 n. 236, dei locali destinati alla somministrazione al pubblico.	20
2a. <i>Accessibilità, ai sensi dell'art. 3 c. 3.1 del D.M. 14/06/1989 n. 236, di una zona dell'esercizio corrispondente ad almeno il 50% della superficie di somministrazione ed almeno un servizio igienico destinato al pubblico.</i>	10
3. Prestazione energetica dell'immobile superiore per almeno il 15% ai requisiti minimi previsti dalle normative di settore.	20
3a. <i>Prestazione energetica dell'immobile superiore per almeno il 10% ai requisiti minimi previsti dalle normative di settore.</i>	10
4. Presenza, negli spazi interni dell'esercizio, di un'area giochi per bambini opportunamente attrezzata, di ampiezza corrispondente ad almeno il 10% della superficie della somministrazione e comunque non inferiore a 6 m <sup>2</sup> .	10
4a. <i>Presenza, negli spazi esterni privati di pertinenza dell'esercizio, di un'area giochi per bambini opportunamente attrezzata, di ampiezza corrispondente ad almeno il 10% della superficie della somministrazione e comunque non inferiore a 6 m<sup>2</sup>.</i>	5
5. Servizi igienici destinati al pubblico separati per i due sessi.	15
6. Presenza di impianto per la distribuzione del segnale di rete Wi-fi, fruibile gratuitamente da parte del pubblico.	5

5. Sono definiti i seguenti criteri gestionali dell'attività:

<b>Criteri gestionali</b>	<b>Punteggio</b>
1. Assenza di videogiochi o apparecchi per gioco lecito, di attività di scommesse e di qualsiasi altra attività disciplinata dagli articoli 88 e 110 del testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza approvato con R.D. 18/06/1931 n. 773 e s.m.i.	20
2. Capacità del titolare e/o del personale addetto di parlare correttamente e comprendere la lingua inglese ed almeno due ulteriori lingue straniere dell'Unione Europea, attestata da titoli di studio o corsi riconosciuti	30
2a. <i>Capacità del titolare e/o del personale addetto di parlare correttamente e comprendere la lingua inglese ed almeno una ulteriore lingua straniera dell'Unione Europea, attestata da titoli di studio o corsi riconosciuti</i>	20
2b. <i>Capacità del titolare e/o del personale addetto di parlare correttamente e comprendere la lingua inglese, attestata da titoli di studio o corsi riconosciuti</i>	10

<b>Criteri gestionali</b>	<b>Punteggio</b>
3. Presenza di menù e materiale informativo sulle pietanze somministrate redatto anche in lingua inglese ed almeno due ulteriori lingue straniere dell'Unione Europea	<b>30</b>
3a. <i>Presenza di menù e materiale informativo sulle pietanze somministrate redatto anche in lingua inglese ed almeno una ulteriore lingua straniera dell'Unione Europea</i>	20
3b. <i>Presenza di menù e materiale informativo sulle pietanze somministrate redatto anche in lingua inglese</i>	10
4. Attestato di partecipazione del titolare (o del gestore se non coincidente con il primo) a corsi professionalizzanti aggiuntivi rispetto a quelli già previsti o esperienza del titolare (o del gestore se non coincidente con il primo) di almeno 5 anni nel settore della somministrazione di alimenti e bevande	<b>10</b>
5. Descrizione nelle targhette (nei banchi espositivi o nel menù) di tutti gli ingredienti usati e della loro provenienza	<b>10</b>
6a. <i>Presenza di menù a base di pietanze e prodotti tipici locali (criterio riservato a ristoranti, trattorie, pizzerie ed altri esercizi simili con servizio assistito ai tavoli)</i>	<b>15</b>
6b. <i>Inserimento di un punto vendita non esclusivo di stampa quotidiana e periodica (criterio riservato ai bar, ai sensi dell'art. 2 c. 3 lettera "c" del D.Lsg. 170/2001)</i>	<b>15</b>
7. Offerta di pietanze e prodotti per celiaci e diabetici	<b>15</b>
8. Offerta di pietanze e prodotti tipici locali	<b>15</b>
9. Personale con abbigliamento distintivo dell'esercizio	<b>5</b>

6. Il rilascio dell'autorizzazione prevista dall'art. 4 c. 2 del presente Regolamento è subordinato al possesso dei requisiti di cui all'art. 5 del presente regolamento nonché al conseguimento dei seguenti punteggi:
- non inferiore a 60 con riferimento ai soli criteri strutturali;
  - non inferiore a 100 con riferimento ai soli criteri gestionali.
7. Il mantenimento delle condizioni di cui al precedente comma 6 costituisce presupposto per il mantenimento dell'efficacia dell'autorizzazione e può essere oggetto di verifica da parte dei competenti Uffici Servizi comunali.
8. L'Amministrazione Comunale, con specifico atto di programmazione e regolamento attuativo, concederà ai pubblici esercizi che soddisfano i requisiti di qualità agevolazioni sulle tasse comunali per tre annualità successive all'apertura o adeguamento.

## **Articolo 7 – Attività escluse dalla programmazione comunale**

1. Sono escluse dalla programmazione comunale le attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 64, comma 7, del D.lgs. n. 59/2010 e dall'articolo 40 della Legge Regionale 16 aprile 2015 n. 24 "Codice del Commercio", ossia quelle attività effettuate:

- a) negli esercizi annessi ad alberghi, pensioni, locande o ad altri complessi ricettivi;
- b) negli esercizi nei quali la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande viene effettuata congiuntamente ad attività di spettacolo, trattenimento e svago, in sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari, impianti sportivi, cinema, teatri e altri esercizi simili, nonché in tutti i casi in cui l'attività di somministrazione è esercitata all'interno di strutture di servizio ed è in ogni caso a esse funzionalmente e logisticamente collegata, sempreché alla somministrazione di alimenti e bevande non sia riservata una superficie maggiore rispetto a quella in cui è svolta l'attività cui è funzionalmente e logisticamente collegata. Non costituisce attività di spettacolo, trattenimento e svago la semplice musica di accompagnamento e compagnia;
- c) negli esercizi situati all'interno delle aree di servizio delle strade extraurbane principali e delle autostrade, così come definite dal decreto legislativo 30 aprile 1992, n. 285 (Nuovo codice della strada) nelle stazioni dei mezzi di trasporto pubblico (ferroviarie, marittime, aeroportuali, auto- stazioni) e sui mezzi di trasporto pubblico;
- d) negli esercizi posti nell'ambito degli impianti stradali di distribuzione carburanti;
- e) nelle mense aziendali, negli spacci annessi ai circoli cooperativi e degli enti a carattere nazionale le cui finalità assistenziali sono riconosciute dal Ministero dell'interno e nelle altre attività di somministrazione non aperte al pubblico individuate dai comuni;
- f) le attività svolte direttamente, nei limiti dei loro compiti istituzionali e senza fini di lucro, da ospedali, case di cura, case per esercizi spirituali, asili infantili, scuole, case di riposo, caserme, stabilimenti delle forze dell'ordine, strutture d'accoglienza per immigrati o rifugiati e altre simili strutture di accoglienza o sostegno;
- g) nei centri polifunzionali di cui all'art. 13 c. 10 della L.R. 24/2015;
- h) in forma temporanea ai sensi dell'art. 41 L.R. 24/2015;
- i) al domicilio del consumatore.

## **Articolo 8 – Obiettivi per l'inserimento di contesto**

1. Nelle zone I e III nonché in tutte le aree esterne ad esse ma sottoposte a tutela dal *Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio* approvato con D.L.gs. 22/01/2004 n. 42 e s.m.i. ovvero dal Piano Paesaggistico Regionale, fermo restando il rispetto delle suddette discipline di tutela nonché l'acquisizione preventiva dei relativi titoli autorizzativi ove necessari in relazione allo specifico caso, le proposte progettuali relative ad interventi per la realizzazione di nuovi esercizi di somministrazione ovvero per la modifica, ristrutturazione o ricostruzione di quelli già esistenti, devono comprendere tutti gli accorgimenti e le scelte progettuali necessari per garantire il massimo risultato in termini di tutela e valorizzazione dell'edilizia storica, inserimento nel contesto tutelato e compatibilità paesaggistica, con riferimento alle specifiche valenze dell'area e/o del fabbricato interessati ed alle relative esigenze di tutela.
2. Ai fini del perseguimento dell'obiettivo definito al comma 1 assumono particolare e specifica rilevanza le scelte adottate in relazione a tipologie e tecniche costruttive,

materiali e colori delle finiture, facciate esterne e relativi serramenti, infissi o vetrine, sistemazioni esterne e relativi arredi.

3. Non è richiesto il perseguimento dell'obiettivo di cui al comma 1 del presente articolo nel caso di mero trasferimento di titolarità di esercizi già esistenti che non prevedono modifiche dell'esercizio.

### **Articolo 9 - Impatto acustico**

1. In attuazione del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri D.P.C.M. 14/11/1997, le attività di pubblico esercizio, preesistenti e di nuovo insediamento, sono tenute a rispettare il limite massimo di emissione acustica previsto.

### **Articolo 10 - Attività temporanee**

1. L'attività di somministrazione temporanea in occasione di fiere, feste, mercati o di altre riunioni straordinarie di persone è soggetta a SCIA (Segnalazione Certificata Inizio Attività), ai sensi dell'art. 19 della Legge 241/1990 e s.m.i., da presentare all'ufficio competente al rilascio delle autorizzazioni per pubblici esercizi. Essa non è comunque soggetta ai criteri di programmazione di cui al presente Regolamento.
2. L'attività temporanea di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di sagre, fiere, manifestazioni religiose, tradizionali e culturali o eventi locali straordinari, è avviata previa SCIA (Segnalazione Certificata Inizio Attività) priva di dichiarazioni asseverate, ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241, e non è soggetta al possesso dei requisiti previsti dall'articolo 71 del Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n. 59.
3. Tale attività può essere svolta soltanto per il periodo di svolgimento delle predette manifestazioni e per i locali o luoghi a cui si riferisce.
4. I soggetti che svolgono attività temporanea di somministrazione di alimenti e bevande sono tenuti al possesso dei requisiti personali e professionali e al rispetto delle norme in materia.
5. Le attività di somministrazione temporanee non possono avere una durata superiore a quindici giorni anche non consecutivi.
6. Per l'esercizio dell'attività di somministrazione di cui al comma 1 si osservano le vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia edilizia ed igienico-sanitaria.

### **Articolo 11 - Autorizzazioni stagionali**

1. E' consentito il rilascio di autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di somministrazione di forma stagionale, considerandosi tale l'attività svolta per uno o più periodi, nel complesso non inferiori a 60 giorni e non superiori a 240 giorni per ciascun anno solare.
2. Alla scadenza del periodo concesso, le autorizzazioni decadono e vanno restituite al Comune.

## Articolo 12 - Esercizio attività accessorie

1. Fermo restando il rispetto delle disposizioni previste dalle leggi di settore, il rilascio di autorizzazioni all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande abilita all'installazione e all'uso di apparecchi televisivi ed impianti in genere utilizzati per la diffusione sonora e di immagini, a condizione che i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o di intrattenimento.
2. Le suddette autorizzazioni abilitano inoltre all'effettuazione di piccoli intrattenimenti musicali senza ballo, in sale con capienza ed afflusso non superiore a 100 (cento) persone, dove la clientela acceda per la consumazione, senza l'apprestamento di elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o di intrattenimento e senza il pagamento del biglietto di ingresso e/o aumento del costo delle consumazioni.
3. Le caratteristiche e le modalità di svolgimento dei piccoli intrattenimenti musicali sono di seguito riportati:
  - a) gli impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini (televisione, video, radio, mangianastri, CD, pianoforte) devono funzionare con tonalità moderate e comunque nel rispetto delle disposizioni sui limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno, nonché ogni altra disposizione di legge o di regolamento vigenti, in quanto applicabili.
  - b) i predetti intrattenimenti devono avvenire senza ballo.
  - c) gli stessi possono essere svolti in sale con capienza ed afflusso non superiore a 100 (cento) persone, ove la clientela acceda per la consumazione.
  - d) non possono essere disposti elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o intrattenimento; non devono essere installate – in occasione di tali intrattenimenti – apposite scenografie e realizzati camerini per eventuali artisti; non devono essere apportate modifiche agli impianti elettrici già a norma.
  - e) non deve essere richiesto né pagamento di biglietto di ingresso, né aumento nei costi della consumazione.
  - f) l'attività musicale deve essere assolutamente accessoria e mai prevalente, e svolgersi contestualmente all'attività di somministrazione.
  - g) devono essere evitati affollamenti che potrebbero rendere difficoltoso, rispetto alla ricettività del locale, il flusso degli avventori o essere pregiudizievoli per la pubblica incolumità.
  - h) devono essere rispettate le disposizioni sui limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno, nonché ogni altra disposizione di legge o di regolamento vigenti, in quanto applicabili.
  - i) la diffusione musicale dovrà essere sospesa dalle ore 14:00 alle ore 16:00 e cessare alle ore 24:00.
  - j) è vietata la pubblicità degli spettacoli e degli intrattenimenti in genere attraverso stampa, radio e altri sistemi di comunicazione.
  - k) è ammessa tale pubblicità soltanto attraverso locandine da esporre esclusivamente all'ingresso del locale.

## **Articolo 13 - Casi particolari di divieto di somministrazione di bevande alcoliche**

1. Al fine di governare fenomeni che possono suscitare allarme sociale e prevenire l'abuso di alcolici, l'Amministrazione Comunale – mediante l'adozione di apposita ordinanza – può impedire la somministrazione di bevande alcoliche in relazione a comprovate esigenze di interesse pubblico e può altresì graduare il divieto di somministrazione di bevande alcoliche.
2. Il provvedimento di divieto o di limitazione di somministrazione di bevande alcoliche può essere adottato:
  - a) come disposizione generale per tutti gli esercizi pubblici di un'area cittadina;
  - b) come prescrizione temporanea o permanente per determinati esercizi;
  - c) in particolari occasioni o in determinate fasce orarie;

## **Articolo 14 - Norme finali**

1. Il presente Regolamento entra in vigore una volta approvato dal Consiglio Comunale di Ginosa e resta in vigore fino ad eventuali successive modificazioni o abrogazioni.
2. Con l'entrata in vigore del presente regolamento cessano di avere efficacia tutti gli atti regolamentari e di indirizzo in contrasto con il presente regolamento.