



COMUNE DI MARINO
Città Metropolitana di Roma Capitale

***REGOLAMENTO PER L'APERTURA DI CANTINE
STORICHE PER LA DEGUSTAZIONE DI VINI E
PRODOTTI TIPICI LOCALI E VITIVINICOLI***

Art. 1. -

Oggetto e finalità

L'Amministrazione Comunale intende valorizzare ed implementare tutte le iniziative di promozione dei prodotti tipici locali, mediante l'intervento di riqualificazione della rete distributiva e la rivitalizzazione dei locali tipici e del centro storico del territorio, contribuendo ad incrementare il turismo locale di qualità.

Art. 2. -

Ambito di applicazione del regolamento

Il presente atto disciplina l'esercizio delle attività di degustazione di vini e prodotti tipici in cantine storiche in attuazione della legge regionale 29.11.2006, n. 21, nel quadro della legislazione nazionale vigente.

In tali locali potranno essere somministrati, oltre ai vini ed alle bevande analcoliche ed alcoliche, esclusivamente i prodotti tipici locali di buffetteria fredda (panini, affettati, olive, ecc.) indicati nella notifica sanitaria di cui all' Art. 6 Regolamento CE n. 852/04 e D.G.R. n. 3 del 14.01.2011, in relazione ai requisiti igienico sanitari dei locali in cui viene svolta tale attività. Gli stessi potranno essere preparati, o riscaldati su piastra (laddove già cotti in locali autorizzati), mentre la sola buffetteria fredda potrà essere preparata anche direttamente al banco. Le tovaglierie e le stoviglierie dovranno essere a perdere, tranne i bicchieri e i litri, che potranno essere in vetro, per salvaguardare la tipicità del prodotto vinicolo offerto.

All'interno del medesimo locale, potrà essere prevista l'esposizione di attrezzature legate all'identità storica del paese, la mescita di vino, la vendita di prodotti locali alimentari e non o di vini di produzione propria o locale, o di vini provenienti dall'area D.O.C., Castelli Romani, nonché dei Comuni appartenenti all'Associazione "Città del Vino". All'interno delle cantine stesse dovrà essere prevista per il 51% la vendita di prodotti e vino locali, mentre dovrà essere riservato il 49% alla vendita di prodotti e vino di produzione italiana.

Al fine di preservare attrezzature relative alla lavorazione del vino, il Comune si rende disponibile a trovare un'ideale sistemazione per il ricovero e/o la messa a dimora delle stesse, prevedendo anche la possibilità di organizzare mostre o visite guidate per scuole o altri.

Al fine di prevenire o limitare conseguenze dannose collegate alla somministrazione di alcolici in relazione a particolari situazioni di tempo e di luogo, in relazione a comprovate esigenze di interesse pubblico, l'Amministrazione comunale, mediante apposite ordinanze, può interdire l'attività di somministrazione di bevande alcoliche:

- a. come disposizione generale per tutti gli esercizi pubblici di un'area;
- b. come prescrizione temporanea o permanente per determinati esercizi;
- c. in particolari occasioni od in determinate fasce orarie.

Tali cantine hanno facoltà di vendere per asporto i prodotti oggetto della loro attività.

Art. 3. - Requisiti per l'esercizio dell'attività di degustazione di vino e prodotti tipici locali di buffetteria fredda

L'esercizio dell'attività suindicata è subordinato al possesso dei requisiti professionali e morali indicati nella L.R. 21/06 art. 8, mentre per ciò che concerne la vendita, si rinvia a quanto stabilito dalla L.R. 33/99, in coordinazione con il D.P.R. 160/2010 "Regolamento per la semplificazione ed il riordino della disciplina sullo Sportello Unico per le Attività Produttive" e L. 122/2010 che introduce la SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività).

Art. 4. - Caratteristiche delle cantine storiche

Le cantine storiche dovranno :

- possedere un'altezza minima di 2.70 m.; laddove non vi sia tale possibilità, potrà essere richiesta una deroga per le altezze presso l'Area V[^] - Pianificazione Urbana del Comune;
- essere conservate le caratteristiche strutturali delle cantine storiche nelle forme che risulteranno più idonee, seguendo le indicazioni dell'Ufficio Urbanistica del Comune, d'intesa con i preposti uffici dell'Azienda Sanitaria Locale;
- essere in possesso di aperture finestrate e, laddove non ve ne sia la possibilità, essere provviste di impianti di areazione artificiale che non arrechino disturbo alla quiete pubblica;
- essere provviste di apposito divieto di fumo;
- essere provviste di un bagno con un locale antibagno;
- essere ubicate all'interno del centro storico;
- essere segnalate con idonea segnaletica all'ingresso della cantina stessa, contenente oltre al logo comunale, il nome dell'azienda, il numero di telefono, gli orari di apertura al pubblico;
- consentire la degustazione dei vini e dei prodotti tipici locali o marinesi di buffetteria fredda, con esclusione di confezionamento a caldo di alimenti;
- realizzare e tenere a disposizione del pubblico, una scheda contenente:
 - La categoria di appartenenza del prodotto;
 - Il nome del prodotto, compresi i sinonimi ed i termini dialettali;

- Il territorio interessato alla produzione;
- La descrizione sintetica del prodotto;

- utilizzare per le degustazioni, adeguate modalità di presentazione dei prodotti;

- utilizzare per la somministrazione di buffetteria fredda suppellettili e stovaglierie a perdere, ad eccezione dei bicchieri e dei litri utilizzati per la degustazione dei vini;

- affiggere in modo ben visibile nel locale il listino dei prezzi dei prodotti oggetto di degustazione messi in vendita.

Art. 5. - Disciplina procedimento presentazione istanze

Le istanze di apertura di nuovo esercizio, sub ingresso o trasferimento di sede tramite **SCIA** (segnalazione certificata di inizio attività) vanno compilate e trasmesse attraverso il portale telematico del SUAP – Impresa in un Giorno - dal dichiarante e/o dal Legale Rappresentante in caso di Società, come stabilito dal D.P.R 160/2010, corredata dalle dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, nonché dalle attestazioni di tecnici abilitati ai sensi della Legge 122/2010 o dalle dichiarazioni di conformità rese dalle Agenzie per le imprese (istituite dall'art. 38 comma 4 del D.L. 112/08), relative alla sussistenza dei requisiti e dei presupposti per l'avvio dell'attività. Eventuali pareri di organi o enti appositi o l'esecuzione di verifiche preventive, ove previste dalla legge, sono sostituiti dalle dichiarazioni sostitutive, dalle attestazioni, dalle asseverazioni e dalle dichiarazioni di conformità di cui sopra.

L'attività oggetto della segnalazione può essere iniziata immediatamente dalla data di presentazione della SCIA sul portale "Impresa in un giorno".

In caso di accertata carenza dei requisiti necessari entro il termine di 60 giorni, l'amministrazione competente, dispone l'inibizione di prosecuzione dell'attività, salva la regolarizzazione della stessa entro un termine fissato dall' amministrazione medesima.

Art. 6. - Segnaletica

La segnaletica da adottare per le cantine storiche ricadenti nel circuito del Centro Storico, sarà composta da:

- cartello "di avvicinamento" del tipo "a freccia";

- cartello "indicatore" posto lungo il percorso organizzato dal Centro Commerciale Naturale di Marino, comprese deviazioni, di tipo "rettangolare" o sagomato, in ferro battuto o rame;

- cartello "aziendale" in prossimità o all'ingresso delle cantine stesse, di tipo "rettangolare" o sagomato.

In ognuna delle tipologie di segnaletica è fatto obbligo della presenza del logo comunale e del logo del Centro Commerciale Naturale di Marino.

Art. 7. - Controlli

L'avvio del procedimento e della conseguente attività istruttoria, avviene sulla base dei requisiti e dei presupposti autodichiarati dal soggetto interessato già all'atto della presentazione della domanda o della denuncia di inizio attività.

Il responsabile del procedimento procede d'ufficio:

- all'effettuazione delle verifiche in ordine al possesso dei requisiti morali e professionali relativamente ai soggetti interessati, come da normativa vigente;
- all'effettuazione di verifiche, secondo criterio da determinarsi ad opera del Dirigente responsabile, in ordine ad ogni altro requisito o presupposto oggetto di autodichiarazione e non suffragato, al momento della presentazione della SCIA.

In caso di dichiarazioni mendaci o di false attestazioni, si provvede all'inoltro di apposita segnalazione alla competente autorità giudiziaria ai fini dell'applicazione della sanzione prevista dall'art. 483 del codice penale, nonché all'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalle leggi vigenti in relazione alle disposizioni di cui all'art. 21, comma 2, della legge n. 241 del 1990.

Art. 8. - Autorizzazioni temporanee

In occasione di fiere, feste, mercati o di altre riunioni straordinarie di persone, l'attività temporanea di somministrazione è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal Comune. Essa può essere intrapresa soltanto per il periodo di svolgimento delle predette manifestazioni e per i locali o luoghi cui si riferiscono e all'accertamento della sussistenza delle condizioni di sicurezza e del rispetto delle norme igienico-sanitarie

Le attività di somministrazione di alimenti e bevande svolte in forma occasionale e completamente gratuite non sono soggette alle disposizioni di cui al presente articolo, fatto salvo il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Nella richiesta di autorizzazioni temporanee, il richiedente deve dichiarare, sotto la sua personale responsabilità, che il vino venduto sfuso in occasione di manifestazioni pubbliche deve essere di produzione propria, o almeno, prodotto nel territorio di Marino e che il prodotto somministrato per qualità e per modalità di presentazione non andrà a ledere l'immagine del vino di Marino. Le competenti autorità amministrative del Comune saranno tenute a controllare tale disposizione, prevedendo, se necessario, l'immediata sospensione della commercializzazione del prodotto somministrato.

Art. 9. - Sanzioni

Il procedimento per l'applicazione delle sanzioni è regolato dall'art. 20 della L.R. n. 21 del 2006 e s.m.i.

Art. 10. - Oneri

Le istanze di apertura nuovo esercizio, sub ingresso e trasferimento, nonché le autorizzazioni temporanee sono soggette al pagamento degli oneri comunali tributari e dei relativi diritti di istruttoria secondo la normativa vigente.

Art. 11. - Norme finali

Con l'entrata in vigore del presente atto, s'intendono abrogati i precedenti documenti programmatici e regolamentari dell'Amministrazione in materia di somministrazione di alimenti e bevande, per ciò che attiene il presente regolamento.