

Comune di Monte Argentario

Provincia di Grosseto

REGOLAMENTO COMUNALE IN MATERIA DI DISCIPLINA DELLE SAGRE E DELLE FESTE E CALENDARIO/PROGRAMMA ANNUALE DELLE MANIFESTAZIONI CARATTERIZZATE DA ATTIVITA' TEMPORANEE DI SOMMINISTRAZIONE

- Art. 1 Finalità del regolamento**
- Art. 2 Oggetto**
- Art. 3 Definizioni**
- Art. 4 Durata**
- Art. 5 Responsabile della manifestazione**
- Art. 6 Presentazione della domanda**
- Art. 7 Istruttoria delle domande**
- Art. 8 Requisiti per l'inserimento delle manifestazioni nel calendario e per il rilascio delle autorizzazioni**
- Art. 9 Tariffe tasse e imposte**
- Art. 10 Sanzioni**

ART. 1 – Finalità del Regolamento

1. Il presente regolamento ha le seguenti finalità:
2. **Promuovere il valore sociale dell'associazionismo** culturale, sportivo, religioso, politico e dell'attività di volontariato come espressione di partecipazione, solidarietà e pluralismo;
3. Promuovere le iniziative collaterali effettuate dalle associazioni, comprendenti anche attività di somministrazione di alimenti e bevande e di pubblico spettacolo destinate esclusivamente a reperire risorse economiche per il funzionamento delle stesse, nonché ad **arricchire l'offerta territoriale di eventi** con finalità culturali e sociali,
4. **Regolamentare eventuali attività commerciali marginali**, svolte da tali associazioni al fine di **non creare disparità di trattamento** con quelle svolte da imprese commerciali.
5. Nell'ambito delle politiche ambientali promosse da questo comune il regolamento si prefigge anche lo scopo di promuovere l'ecocompatibilità delle manifestazioni.

ART. 2 - Oggetto

1. Il presente regolamento disciplina le modalità di predisposizione del calendario-programma annuale delle manifestazioni ricorrenti caratterizzate da attività temporanea di somministrazione ai sensi dell'art. 45 comma 6 della Legge Regionale 28/2005 modificata dalla L.R. n. 34/2007;
2. Vengono disciplinate altresì le modalità per il rilascio delle autorizzazioni per l'attività di pubblico spettacolo, congiunte o meno ad attività di somministrazione di alimenti e bevande, nel rispetto della normativa costituita dal T.U.L.P.S. approvato con regio decreto 773/1931 ed al relativo regolamento di esecuzione nonché dalla legge regionale 28/2005, delle attività che richiedono l'inserimento nel calendario/programma.
3. La gestione del presente regolamento e l'attuazione dello stesso è di competenza dell'Ufficio attività produttive (Commercio), di seguito indicato come ufficio competente.

ART. 3 - Definizioni

1. Il calendario programma riguarda lo svolgimento di manifestazioni consistenti in **feste** e/o riunioni straordinarie di persone in luogo pubblico o aperto al pubblico, in cui si effettui un

pubblico spettacolo, eventualmente in aggiunta ad attività di somministrazione di alimenti e bevande, manifestazioni di sorte locale ed altri intrattenimenti.

2. Sono **sagre enogastronomiche** locali le manifestazioni di carattere culturale, storico, ecc. atte a promuovere la salvaguardia dei **prodotti tipici** a diffonderne la conoscenza, **secondo le ricette della cucina tradizionale**.

3. Per luogo aperto al pubblico s'intende un luogo pubblico(strada piazza) o un luogo privato dove ci sia, in occasione della manifestazione, affluenza indistinta di pubblico.

4. Tali manifestazioni devono comunque essere riconducibili per contenuto a finalità culturali, folkloristiche, di promozione delle risorse locali, ovvero a carattere politico, religioso, di volontariato e di sport.

5.. **Possono essere inserite nel calendario** le manifestazioni all'aperto organizzate da:

- a- associazioni sportive e del tempo libero
- b- enti o le società di promozione sportiva
- c- i comitati per la promozione turistica del territorio

6. . Le manifestazioni previste si dividono nelle seguenti tipologie.

- A manifestazioni ed eventi a carattere ricorrente;
- B manifestazioni ed eventi a carattere non ricorrenti.

7. Restano fuori dalla presente regolamentazione le attività dello spettacolo viaggiante e quelle di giocolieri, burattinai ecc. che si svolgono senza attrezzature mediante l'utilizzo di suolo pubblico e/o aperto al pubblico.

Art. 4 - Durata

1. La **durata massima di una festa** e quella **di una sagra** è fissata in **10** giorni, non ripetibili, **o in tre fine settimana (venerdì, sabato e domenica) con un massimo di nove giorni** con la possibilità di recupero in caso di maltempo. Sono esclusi dal conteggio i giorni necessari per il montaggio e smontaggio delle attrezzature.

2.. Il **monte giorni complessivo** per le manifestazioni temporanee con somministrazione di alimenti e bevande e che si svolgono nel periodo compreso tra il **1 giugno** e il **30 settembre**, è contingentato secondo il **limite di giorni 30**.

3. In caso di richieste che, sommate superano i contingenti stabiliti, viene assegnata **priorità** a quelle iniziative che, storicamente vantano un documentato maggior numero di manifestazioni di quel tipo organizzate nel tempo ed una tradizione di attività svolte sul territorio comunale più radicata;

4.. Per le manifestazioni inserite in calendario possono essere consentiti spostamenti di periodi, qualora siano indicate le situazioni di forza maggiore che rendano impossibile lo svolgimento nella data prefissata, sempre che non sia recato alcun danno ad altre manifestazioni e non vi sia in alcun caso sovrapposizione di manifestazioni.

5. Sono **escluse** nella regolamentazione le manifestazioni promosse direttamente dalla pubblica amministrazione previste nella **programmazione istituzionale** dell'ente

ART. 5 - Responsabile della manifestazione

1. Dovrà essere individuato il Responsabile della Sicurezza, ed il suo nominativo comunicato all'Amministrazione Comunale, il cui incarico sarà quello di vigilare sull'efficienza dei presidi e sull'osservanza delle norme e prescrizioni di esercizio; in assenza di detta designazione il Responsabile della Sicurezza verrà individuato automaticamente nel comunicante l'inizio di attività;

ART. 6 – Presentazione della domanda

- 1.. Il **calendario** programma annuale delle manifestazioni ricorrenti viene redatto dal comune **entro il 31 dicembre di ogni anno**, sulla base delle domande presentate e dichiarate ammissibili in conformità del presente atto e previo eventuale incontro concertativo con le associazioni di categoria.
- 2.. Il calendario sarà reso pubblico mediante affissione all'albo pretorio e sul sito internet del comune con le altre forme di pubblicità che l'amministrazione programmerà in sede di definizione degli obiettivi e delle risorse di bilancio destinate al servizio competente.
3. . Le **domande** dovranno pervenire **entro il 30 novembre** di ogni anno documentate dal **progetto dell'evento** e dalla documentazione necessaria per acquisire i pareri preventivi alla presentazione della denuncia inizio attività. Nel caso in cui il contingente di cui all'art. 4, comma 2, non sia stato esaurito è prevista la possibilità di organizzare, per i giorni rimanenti, manifestazioni straordinarie le cui domande non sono state presentate entro il termine previsto.
- 4.. Il progetto dovrà contenere, a pena di rigetto, la **documentazione necessaria per la verifica dei requisiti di sicurezza dei luoghi e delle persone, igienico- sanitaria, tutela del lavoro minorile, inquinamento acustico, smaltimento rifiuti (anche olio esausto) di prevenzione incendi, ove necessari, di viabilità e di aree destinate al parcheggio, requisiti i quali dovranno essere autocertificati dal responsabile della manifestazione su apposito modulo.**
5. Limitatamente all'anno di prima applicazione del presente regolamento, le domande di inserimento in calendario dovranno essere presentate entro il 30 maggio 2010

ART. 7 - Istruttoria delle domande

1. L'Ufficio istruisce le domande e verifica i requisiti per l'inserimento delle manifestazioni nel calendario programma e per il rilascio delle autorizzazioni entro 30 giorni dalla data di presentazione della domanda.
2. **L'Ufficio provvede, in caso di esito favorevole** all'inserimento della manifestazione nel calendario ed in caso di esito negativo ad esprimere il motivato diniego.
3. Prima dell'inizio della manifestazione l'organizzatore presenta la denuncia di inizio di attività attestando che lo svolgimento avverrà conformemente al progetto approvato.
4. potranno comunque essere effettuate attività di somministrazione temporanee in **occasione di riunioni straordinarie di persone**, previa presentazione della denuncia di inizio di attività di cui all'art. 45 della legge Regionale n. 34/2007 fuori della programmazione di cui al presente regolamento senza diritto all'inserimento nel calendario, **sentito il parere delle associazioni di categoria**

ART. 8 – Requisiti per l'inserimento delle manifestazioni nel calendario e per il rilascio delle autorizzazioni

1. Sono requisiti necessari per l'inserimento nel calendario:
 - a) Esito favorevole dell'istruttoria di cui al precedente articolo.
 - b) **Congruità della durata** dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande con **l'organizzazione dell'evento principale.**
 - c) Impegno a non somministrare e vendere nell'ambito della manifestazione bevande superalcoliche.
2. Gli organizzatori delle manifestazioni comprendenti anche attività di somministrazione di alimenti e bevande si devono **impegnare a proporre un menù** tipico nello spirito della valorizzazione di prodotti caratteristici del territorio e ed in particolare nel caso di sagre enogastronomiche specifiche, un menù costituito da **un solo alimento caratterizzante la sagra**

stessa, consentendo un alternativa eventuale di un piatto per ogni portata (un antipasto, un primo ed un secondo alternativi ai piatti principali).

3. Le manifestazioni incentrate su un prodotto tipico del territorio individuato all'interno del paniere dei Prodotti Tradizionali Arsia ecc. indicati nell'allegato 1, potranno **umentare il numero dei piatti** offerti purché questi **contengano e valorizzino il prodotto tipico che tematizza** la manifestazione fino ad un massimo di 8.

4. Gli organizzatori della manifestazione dovranno rendere noto al pubblico, con **apposita cartellonistica l'elenco degli ingredienti, la loro tracciabilità attraverso informazioni riguardanti i fornitori**, ed eventualmente il tipo di fornitura.

ART. 9 – Tariffe, tasse ed imposte

1. Le manifestazioni oggetto del presente regolamento sono **assoggettate a tariffe, tasse e imposte comunali** secondo quanto disposto dalle normative specifiche al riguardo.

ART. 10 – Controlli e sanzioni

1. I controlli sul rispetto delle norme vigenti, verrà effettuata dagli agenti di polizia municipale e dalle altre forze dell'ordine preposte a tale servizio.

2. Ai contravventori della presente disciplina si **applicano le sanzioni** previste dalla normativa vigente, nonché l'immediata sospensione da parte dell'amministrazione delle concessioni necessarie allo svolgimento della manifestazione stessa e l'impossibilità ad essere inseriti nel calendario dell'anno seguente.

Approvato con delibera C.C. n. 11 del 16.3.2010

Allegato 1:

- ⊕ **1. Anguilla scavecciata**
Anguilla marinata
- ⊕ **2. Anguilla sfumata**
- ⊕ **3. Bottarga di cefalo di Orbetello**
Bottarga di muggine
- ⊕ **4. Femminelle di Orbetello o Burano**
- ⊕ **5. Fiche maschie a stocchetto**
- ⊕ **6. Filetto di cefalo di Orbetello**
- ⊕ **7. Palamita**

- ⊕ **1. Agnello di razza appenninica**
- ⊕ **2. Ammazzafeгато**
- ⊕ **3. Biscotto di salsiccia di Sorano**
- ⊕ **4. Budelluzzo di Grosseto**
Busicchio
- ⊕ **5. Carne di razza maremmana**
- ⊕ **6. Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani**
- ⊕ **7. Prosciutto di Sorano**
- ⊕ **8. Salame di cinghiale**
- ⊕ **9. Salsiccia con cotenne**
- ⊕ **10. Salsiccia con patate**
- ⊕ **11. Salsiccia di cinghiale**
- ⊕ **12. Salsiccia di cinghiale sott'olio**
- ⊕ **13. Soppresata di cinghiale**
- ⊕ **14. Spalla di Sorano**
- ⊕ **15. Zia di Maremma**

- ⊕ **1. Caciotta di pecora**

+ **2. Formaggi caprini della Maremma**

Caprini freschi o aromatizzati

+ **3. Pastorella del cerreto di Sorano**

+ **4. Pratolina**

Formaggio caprino

+ **5. Ricotta di pecora grossetana**

+ **6. Stracchino**

Crescenza

+ **1. Aglio rosso maremmano**

+ **2. Carciofini sott'olio**

+ **3. Carciofo di Pian di Rocca**

+ **4. Cece di Grosseto**

+ **5. Cece piccolo del Valdarno**

Cece Piccino del Chianti, Cece Nostrale Piccolo, Cece Piccino,
Cece nostrale

+ **6. Confettura di purnelle fiaschette**

+ **7. Fagiolo borlotto di Maremma**

+ **8. Fagiolo borlotto nano di Sorano**

+ **9. Fagiolo burro toscano**

+ **10. Fagiolo cannellino di Sorano**

+ **11. Fagiolo Ciavattone di Sorano**

Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto

+ **12. Farina di castagne dell'Amiata**

+ **13. Lupino dolce di Grosseto**

+ **14. Paonazzi sott'olio**

Lardaioli rossi

+ **15. Riso della Maremma**

+ **16. Tartufo bianco della Toscana**

+ **17. Zafferano purissimo di Maremma**

+ **1. Miele di melata di abete toscano**

Manna d'abete

- ⊕ **1. Olio di olivastra scarlinese**

- ⊕ **1. Anacino**
Stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi
- ⊕ **2. Biscotto con l'unto**
Civitellino, buconto
- ⊕ **3. Biscotto di mezz'agosto**
- ⊕ **4. Biscotto salato di Roccalbegna**
Biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto
- ⊕ **5. Brecciotto di Roccalbegna**

- ⊕ **6. Cavallucci di Siena**
Morsetti
- ⊕ **7. Ciaccia di Pasqua**
- ⊕ **8. Ciaccino**
- ⊕ **9. Cialdino dei tufi**
- ⊕ **10. Ciaramito di Castell'Azzara**
- ⊕ **11. Focaccia bastarda di Pitigliano**

- ⊕ **12. Focaccia con i friccioli**
Ciaccia con i friccioli
- ⊕ **13. Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano**
- ⊕ **14. Migliaccia di Pitigliano**

- ⊕ **15. Pan dei Santi**
Pan dei Morti, pan co' Santi
- ⊕ **16. Pan di ramerino**
"Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino
- ⊕ **17. Panficato dell'Isola del Giglio**
- ⊕ **18. Panforte di Siena, panforte di Massa Marittima**
Per il panforte di Siena: panforte bianco, nero, margherita
- ⊕ **19. Pici**
Pinci
- ⊕ **20. Ricciarelli di Siena, di Pomarance, di Massa Marittima**
Marzapanetti alla senese, morselletti
- ⊕ **21. Scarsella orbetellana**

- ⊕ **22. Schiaccie grossetane**
Schiacciate, ciacce, focacce
- ⊕ **23. Schiaccia pizzicata di Montiano**
- ⊕ **24. Sfratto**
- ⊕ **25. Taglioli di Castell`Azzara**
Melatelli
- ⊕ **26. Topi di Castell`Azzara**
- ⊕ **27. Torsetto con la bolla di Pitigliano**
- ⊕ **28. Tortello dolce di Pitigliano**
- ⊕ **29. Tortello maremmano con spinaci**
- ⊕ **30. Tozzetto di Pitigliano**
- ⊕ **31. Zuccherino di Maremma**