

COMUNE DI SCORRANO

Deliberazione del Consiglio Comunale 31 agosto 2026, n. 5

Modifiche del Regolamento Edilizio.

IL CONSIGLIO COMUNALE

DELIBERA

Di approvare le modifiche al Regolamento Edilizio Comunale come di seguito riportate:

TITOLO III

Al CAPO I Punto 6.7

Alla definizione seminterrati sostituire le parole “soltanto se in nessun punto il pavimento di ogni locale è a quota inferiore a un metro rispetto alla quota più alta delle sistemazioni esterne e l'altezza”

Con le parole

“se rispondenti a quanto previsto dagli art. 2 e dall'art. 8 della L.R. 33/2007” e se l'altezza”

Punto 6.10

Lettera a) eliminare le parole inserite tra parentesi

“(con calpestio sottoposto al massimo di cm 100)”

Al CAPO III

Modificare la titolazione del CAPO III che diventa:

“Tutele degli spazi verdi, dell'ambiente e del territorio”

Inserire un Punto 05 – Tutela del Territorio- così definito:

“Ai fini del contenimento del carico urbanistico la cessione di cubatura in zona E6 dovrà avvenire con il limite di accorpamento di una superficie aggiuntiva (a) non superiore alla superficie dell'area (b), aumentata del 20%, sulla quale avverrà l'intervento edilizio ($a = 1,2 \times b$. Superficie totale $a+b$);

Al Titolo 3^ Capo 1^ inserire il seguente punto 9 “Norme per l'uso dei locali siti nel centro storico per fini produttivi e non abitativi” costituito da sette commi.

9.1 CAMPO DI APPLICAZIONE

Le presenti norme traggono legittimazione dal fatto che nella fattispecie in esame ricorrano i vincoli urbanistici e/o architettonici di cui all'art. 63 comma 5 del D. Lgs 81/2008 e dal disposto della L.R. 33/2007.

Gli indirizzi tecnici di seguito indicati si applicano a tutte le ristrutturazioni, gli ampliamenti e le variazioni di destinazione d'uso di fabbricati esistenti nei centri storici da destinarsi a uso non residenziale. Per i medesimi fabbricati, nel caso debbano essere destinati al lavoro di aziende artigianali e/o di servizi, le eventuali deroghe saranno rilasciate di volta in volta in relazione ai fattori di rischio per la salute e sicurezza connessi alla specifica attività ai sensi della disposizione del D.Lgs. n. 81/2008.

9.2 DEFINIZIONI

Ai fini dell'applicazione delle presenti norme si definisce:

Altezza media- L'altezza libera interna dei piani tra pavimento e soffitto che, per i soffitti a volta, è determinata dalla media aritmetica tra l'altezza del piano di imposta e l'altezza massima all'intradosso della volta; per i soffitti a cassettoni o comunque che presentano sporgenze di travi l'altezza media è determinata dalla media ponderale delle varie altezze riferite alle superfici in pianta.

Altezza minima - nel caso di locali con copertura inclinata o variabile l'altezza minima è quella libera interna

tra pavimento e soffitto nel punto più basso di quest'ultimo.

Superficie utile – Superficie del locale al netto delle muraglie.

Superficie illuminante – Superficie trasparente totale delle aperture attestata su spazi esterni. La superficie illuminante deve essere rapportata al coefficiente di trasmissione della luce del vetro trasparente incolore; con coefficienti più bassi occorre adeguare proporzionalmente la superficie illuminante.

Superficie finestrata apribile – Superficie totale degli infissi apribili (finestra, porta, portoni, ecc.) che danno adito a spazi esterni.

Sotterranei – I piani la cui superficie laterale si presenta controterra per una percentuale superiore ai due terzi della superficie laterale totale.

Semi sotterranei – I piani la cui superficie laterale si presenta controterra per una percentuale inferiore ai due terzi della superficie laterale totale.

Tolleranze nelle misure – Sono ammessi i seguenti criteri di tolleranza previsti dal D.M. 30.11.1983:

- a) misure lineari: 2% per misure maggiori di 2,40 metri; 5% per misure minori o uguali di 2,40 metri;
- b) misure di superficie o di volume: 5%.

9.3 ALTEZZE E SUPERFICI

E' consentito destinare ad attività commerciali, con esclusione di quelle ove si espleta la produzione, lavorazione e trasformazione di alimenti, locali di superficie utile non inferiore a 9 mq, esclusa la superficie utilizzata per i servizi igienico-assistenziali.

L'altezza libera interna media prevista per i locali destinati ad attività artigianali, commerciali e comunque per tutte le attività produttive in genere, con riferimento alle definizioni di cui al punto 9.1, salvo eventuali prescrizioni delle leggi nazionali e regionali è fissata a metri tre e può essere ridotta sino a metri 2,70 per studi professionali, compresi quelli medici, a condizione che l'organo di vigilanza (SPESAL) non intraveda condizioni pregiudizievoli alla salute degli operatori occupati.

Per i locali destinati o da destinarsi a depositi o ad uffici, indipendentemente dal tipo di azienda, i limiti di altezza sono rispettivamente metri 2,40 e metri 2,70. Per i depositi l'altezza libera interna o media può essere ridotta a metri 2,20 a condizione che per i depositi di prodotti alimentari sia garantita idonea aerazione.

Per gli immobili adibiti ad attività commerciali, con esclusione di quelli ove si espleta la produzione, lavorazione e trasformazione di alimenti e quelli interrati e seminterrati aventi superficie utile inferiore a metri quadrati 20 è consentita un'altezza media non inferiore a metri 2,50 purché l'aerazione naturale diretta non sia inferiore ad 1/8 della superficie in pianta dell'ambiente; per tali locali non si applicano le tolleranze delle misure di cui al punto 9.2. Invece per gli immobili ove si espleta attività di produzione, lavorazione e trasformazione di alimenti aventi superficie utile inferiore a metri quadrati 20 (esclusa la superficie utilizzata per i servizi igienico assistenziali) è consentita un'altezza media di metri 2,70 purché l'aerazione naturale diretta non sia inferiore ad 1/8 della superficie in pianta dell'ambiente; per tali locali non si applicano le tolleranze delle misure di cui al punto 9.2.

Per gli immobili aventi superficie netta utile superiore a 21 mq è consentita un'altezza media di metri 2,70 purché l'aerazione naturale diretta non sia inferiore a 1/8 della superficie in pianta dell'ambiente; anche in questo non si applicano le tolleranze delle misure di cui al punto 9.2.

Le attività di ristorante o trattoria con numero di coperti superiore a 50 ma inferiore a 100 devono avere un vano cucina con superficie utile non inferiore a 20 mq ed un vano dispensa nelle immediate vicinanze della stessa di superficie adeguata e proporzionata all'attività, dotato di sufficiente aerazione naturale che può fungere anche da deposito a condizione che vengano adottati opportuni accorgimenti atti ad evitare ogni forma di contaminazione crociata. Ove sussista l'impossibilità tecnica o architettonica a realizzare un vano dispensa è consentito individuare all'interno della cucina una idonea zona dispensa adeguatamente attrezzata a condizione sia garantito un approvvigionamento giornaliero delle derrate alimentari.

Per le predette attività con numero di coperti sino a 50 è consentita una superficie utile della cucina non inferiore a 15 mq. Purché dotata di idoneo vano dispensa di superficie adeguata all'attività a condizione sia garantito un approvvigionamento giornaliero delle derrate alimentari.

I locali destinati alla sosta per la consumazione dei pasti non potranno avere superficie utile inferiore a 10 mq.

Esclusa la superficie utilizzata per i servizi igienico assistenziali.

Per i locali a copertura inclinata o variabile l'altezza minima non può essere inferiore a metri 2.

Gli eventuali spazi di altezza inferiore a metri 2 devono essere interdetti mediante opere murarie o arredi fissi e gli stessi non possono essere considerati ai fini del calcolo della superficie utile.

9.4 LOCALI INTERRATI O SEMIINTERRATI

Per i locali interrati e seminterrati così come definiti dalla L.R. 33/2007 si applicano le disposizioni in materia di igiene e sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs 81/2008 sempre che siano rispettate tutte le altre norme sopracitate e previa deroga da parte dello SPESAL della ASL ai sensi dell'art. 65 del citato D.Lgs. 81/2008. In particolare a condizione che le eventuali emissioni di fumi, vapori ed odori siano adeguatamente captati e convogliati all'esterno e sia garantito l'esodo in sicurezza.

Per i locali da destinare ad attività di produzione, lavorazione, trasformazione, depositi, somministrazione e vendita di alimenti, qualora la reazione diretta avvenga attraverso intercapedini e griglie, le stesse devono essere ubicate in zone non calpestabili ed interdette al traffico veicolare, ovvero in caso di documentata impossibilità tecnica dovranno essere adottati idonei accorgimenti al fine di garantire la protezione da polveri ed altre possibili fonti di contaminazione.

9.5 SOPPALCHI

Sono ammessi i soppalchi se realizzati a regola d'arte e con attestazioni di prova di carico effettuata da tecnico abilitato e comunque conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro. I soppalchi non devono occupare una superficie maggiore di 1/3 del locale da soppalcare, ampliabile ad 1/2 nel caso in cui l'area soppalcata presenti un lato completamente libero sul locale e sia dotata di idonea superficie finestrata apribile.

L'altezza sia nella parte superiore che in quella inferiore del soppalco non può essere inferiore a metri 2,40 ma la destinazione d'uso degli spazi così ricavati resta subordinata al rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro previsti dalla normativa vigente e dalle altre norme sopra citate.

I soppalchi di cui sopra possono essere destinati anche all'utenza a condizione che siano assicurate idonee condizioni microclimatiche.

9.6 SERVIZI IGIENICO ASSISTENZIALI

a) il numero dei wc deve essere almeno di 1 fino a 10 addetti occupati per turno, comprensivo del titolare e/o soci; per numero di dipendenti superiori a 10 per turno un ulteriore wc fino a 30 unità o frazioni; inoltre devono essere disposti in modo da consentire un loro facile utilizzo e, comunque, la loro ubicazione deve essere tale da evitare percorsi esterni al fabbricato.

Per uomini e donne devono essere di norma previsti wc separati; ma sino a 10 addetti di sesso diverso per turno è ammesso un solo wc.

b) il wc deve essere preceduto da anti wc dotato di idoneo lavabo; l'anti wc può essere separato dal wc anche da porte scorrevoli o similari purchè in grado di assicurare una perfetta divisione e suscettibili di perfetta pulizia.

c) l'altezza libera interna del S.I.A. non deve essere inferiore a metri 2,20; inoltre la superficie utile in pianta deve essere per l'antibagno di almeno mq. 1 con lato di accesso minimo metri 0,90 ed il bagno di almeno mq. 1 con lato di accesso minimo metri 0,90; per le altezze pari a metri 2,20 non si applicano le misure di tolleranza di cui al punto 9.2;

d) i servizi igienici, locale wc e antibagno devono avere aero-illuminazione naturale diretta non inferiore ad 1/8 del complesso della superficie in pianta; in ogni caso la superficie finestrata apribile non può essere inferiore a 0,5 metri quadrati; sono ammissibili soluzioni alternative dove sia dimostrata l'impossibilità tecnica di ottenere idonea aero-illuminazione naturale. In tale caso devono essere dotati di impianto di aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri un ricambio minimo di 10 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero 20 volumi/ora se in espulsione intermittente, a comando automatico adeguatamente temporizzato con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo; l'area di espulsione non può

essere riciclata in nessun caso e deve essere allontanata oltre il tetto.

e) il numero di docce nel caso siano obbligatorie deve essere di una ogni dieci lavoratori o frazione di dieci contemporaneamente presenti.

f) gli spogliatoi ove previsti dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza sul lavoro e di igiene degli alimenti devono avere superficie di 1 mq. per ogni addetto potenzialmente utilizzatore contemporaneo; è consentito l'utilizzo dell'antibagno come spogliatoio per le aziende che abbiano sino a 5 addetti contemporanei purchè la superficie minima dello stesso sia pari ad 1 mq. per ogni utilizzatore contemporaneo; dovrà essere inoltre separato fisicamente dal locale wc e dagli altri ambienti. Gli spogliatoi devono essere distinti tra i due sessi e convenientemente arredati. Nelle aziende che occupano sino a 5 dipendenti lo spogliatoio può essere unico per entrambi i sessi; in tal caso i locali a ciò adibiti sono utilizzati dal personale dei due sessi secondo opportuni turni prestabiliti e concordati nell'ambito dell'orario di lavoro.

9.7 SERVIZI PER GLI UTENTI

Per le attività adibite a somministrazione di alimenti e bevande può essere sufficiente un solo servizio igienico accessibile ai diversamente abili, dotato di anti wc sino a 30 utenti; oltre i 30 e sino a 100 utenti devono essere previsti due servizi igienici dotati di anti wc divisi per sesso. Oltre 100 utenti e sino a 200 devono essere presenti due servizi igienici dotati di anti wc per ciascun sesso; un ulteriore servizio igienico per i successivi 100 o frazioni.

Firmato digitalmente da
ELISA NUZZACI