REGOLAMENTO DEL MERCATO ITTICO ALL'INGROSSO DI CIVITANOVA MARCHE

Approvato con delibera consiliare n° 58 del 27/07/2018.

Art.1 Definizione del mercato all'ingrosso dei prodotti ittici

1. Il mercato all'ingrosso è costituito dai locali e dalle attrezzature messi a disposizione degli operatori economici nonché dai servizi necessari per il funzionamento del mercato stesso, siti in Civitanova Marche via Pier Capponi n°15, di proprietà demaniale.
2. Per mercato all'ingrosso alla produzione dei prodotti ittici s'intende quello in cui avviene la contrattazione, mediante asta pubblica, dei prodotti conferiti da parte dei produttori singoli e da cooperative fra produttori e loro consorzi, nonché da operatori commerciali all'ingrosso, ai sensi dell'articolo 47 della L.R. n. 27/2009.
3. Per le vendite all'ingrosso non è stabilito alcun quantitativo minimo.
4. Per la definizione di commercio all'ingrosso, si fa riferimento al D. Lgs. n. 114/1998.

Art.2 Definizione dei prodotti ittici

1. I prodotti ittici comprendono: a) «Prodotti della pesca»: tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane), selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali;; b) «Molluschi bivalvi»: i molluschi lamellibranchi filtratori, gli echinodermi, i tunicati e i gasteropodimarini vivi.
2. I molluschi lamellibranchi filtratori, gli echinodermi, i tunicati possono essere commercializzati nell'impianto per l'asta solo se conformi al Reg CE 853/04, Allegato III, Sezione VII. I pettinidi e i gasteropodi marini, che non sono filtratori, possono essere immessi sul mercato per il consumo umano attraverso l'impianto per l'asta. Qualora vengano trattati i pettinidi e/o tali gasteropodi marini il mercato deve informare l'Asur Marche Area Vasta 3 Macerata Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale.
3. Il commercio all'ingrosso dei molluschi terrestri (chiocciole e lumachine), delle rane e di esche vive e conservate, è pure soggetto alle norme del presente regolamento.

Art. 3 Gestione di mercato

1. Il mercato è gestito dal Mercato Ittico Civitanovese Soc. Cons. a R. L., ente gestore, secondo le norme dell'articolo 49 della L.R. n. 27/2009.
2. I proventi della gestione devono essere commisurati a sostenere esclusivamente le spese necessarie al funzionamento del mercato e dei relativi servizi ed all'ammortamento e miglioramento degli impianti.
3. Le operazioni commerciali che si svolgono nei mercati ittici, per esigenze contabili, amministrative e tributarie, possono essere svolte anche nell'ambito di rapporti di commissione; in tal caso la direzione assume la figura del commissionario.

Art.4 Direttore del mercato

1. Al mercato è preposto un direttore che è responsabile del funzionamento del mercato stesso. La nomina è di competenza dell'ente gestore.
2. Sono ammessi a concorrere alla nomina a direttore del mercato coloro che sono in possesso del diploma di laurea in giurisprudenza, in economia e commercio, in scienze agrarie, in medicina veterinaria, in scienze della produzione animale o di titoli equipollenti.

3. Sono ammessi al concorso di cui al precedente comma, anche coloro che, in assenza del diploma di laurea, siano in possesso del titolo di studio non inferiore alla licenza della scuola media superiore e che dimostrino di aver svolto soddisfacente funzioni di direttore di mercato da almeno cinque anni.
4. La nomina avviene a seguito di concorso pubblico per titoli ed esami, bandito dal comune sede del mercato, sentita la commissione del mercato.
5. L'esame di concorso viene sostenuto innanzi a ad una commissione, la cui nomina è fatta con atto del consiglio comunale del comune sede di mercato.
6. Fra le materie d'esame del concorso secondo quanto verrà precisato nel bando stesso, devono essere comprese le seguenti: il commercio nei suoi diversi aspetti, la statistica, il trasporto, la conservazione dei prodotti trattati nel mercato e la legislazione relativa, specialmente attinente alle norme igieniche, nonché elementi di diritto costituzionale, amministrativo e penale, della legislazione del lavoro e previdenza sociale, della legislazione concernente la disciplina delle aziende individuali e societarie.
7. Il direttore del mercato non può effettuare consulenze tecniche, fatta eccezione per quelle richieste da enti gestori di altri mercati o da pubbliche amministrazioni, né di svolgere attività ritenute incompatibili dal comune sede del mercato con le funzioni da lui svolte nel mercato stesso.
8. Il trattamento economico e giuridico del direttore è regolato dal comune sede di mercato.
9. Comunque il trattamento economico del direttore dovrà essere pari a quello riservato ai funzionari apicali dell'organico comunale.
10. Con le modalità previste dal presente articolo, può essere nominato un vice - direttore del mercato.
11. La nomina del vice - direttore è obbligatoria nei mercati di rilevanza regionale così classificati nella delibera n. 76/87.

Art. 5 Compiti del direttore

1. Il direttore del mercato è responsabile del regolare funzionamento del mercato e dei servizi, alla cui organizzazione egli deve provvedere in ottemperanza alle disposizione di legge e del presente regolamento, nonché a quelle impartite al riguardo dal consiglio di amministrazione dell'ente gestore.
2. Egli dirige il personale, sovrintende all'impiego dello stesso ed assegna i compiti a ciascun dipendente, fissa i turni e gli orari di lavoro, propone al consiglio di amministrazione dell'ente gestore le sanzioni per le eventuali mancanze e inadempienze del personale secondo le norme contenute nei regolamenti.
3. Al direttore del mercato sono inoltre attribuiti i seguenti particolari compiti:

a) accertare il possesso dei requisiti per l'ammissione alle vendite ed agli acquisti in base alla certificazione prevista dal presente regolamento;
b) curare l'osservanza degli orari di apertura e chiusura del mercato;
c) vigilare perché non vengano intralciate le operazioni di rifornimento del mercato;
d) accertare che tutte le operazioni di compravendita si effettuino secondo le norme legislative e regolamentari;
e) intervenire per dirimere equamente le eventuali divergenze sorte nell'ambito del mercato;
f) autorizzare, in casi eccezionali, l'introduzione e l'uscita di derrate oltre l'orario prescritto;
g) proporre all'ente gestore, anche su segnalazione degli operatori, le iniziative atte a favorire l'approvvigionamento del mercato, l'ampliamento del raggio di vendita dei prodotti e l'aumento del volume degli affari, nonché il miglioramento della tecnica delle vendite e dei servizi;
h) accertare, in base alle norme vigenti, che le merci, i veicoli e gli imballaggi corrispondano ai requisiti prescritti;
i) accertare a richiesta degli operatori alle vendite, rilasciandone certificazione, la specie e la qualità del prodotto;
l) vigilare affinché l'attività degli astatori si svolga secondo le norme di legge e il regolamento;

m) curare l'esecuzione di tutte le disposizioni impartite dal veterinario preposto al servizio igienicosanitario del mercato;

n) vigilare affinché non vengano adoperati artifizi tendenti ad aumentare fraudolentemente il peso delle derrate e per reprimere altre eventuali frodi;

o) eseguire e disporre saltuariamente ispezioni, nelle ore di chiusura e in particolare in quelle notturne;

p) in casi particolari ed urgenti, adottare provvedimenti che si rendano necessari, riferendone al consiglio di amministrazione dell'ente gestore e al comune;

q) curare in modo particolare la regolare vendita dei prodotti affidati alla direzione del mercato;

r) predisporre i mezzi, nel quadro delle attrezzature di mercato per la buona conservazione delle merci depositate nel mercato stesso;

s) emanare ordini di servizio in conformità e nei limiti delle proprie attribuzioni;

t) esercitare la polizia amministrativa del mercato per mezzo dei vigili urbani a agenti annonari messi a disposizione;

u) vigilare affinché l'attività dei concessionari e dei mandatari si svolga secondo le norme di legge e di regolamento;

v) disporre nei casi, gravi ed urgenti, la sospensione dal mercato per un periodo non superiore a tre mesi, salvo ratifica del c.d.a.dell'ente gestore, di coloro i quali contravvengano alle disposizioni che disciplinano l'attività del mercato stesso e, nei casi di lievi infrazioni, diffidare i colpevoli o sospenderli per un periodo massimo di tre giorni.

4. Il direttore ha facoltà di allontanare dal mercato le persone che si rifiutino di sottostare alle norme della legge e del regolamento o che comunque turbino con il loro comportamento il regolare funzionamento del mercato.

Art. 6 Personale addetto al mercato

1. Il direttore del mercato è coadiuvato, nell'esercizio delle proprie funzioni, da personale assunto dall'ente gestore, in relazione alle effettive necessità del mercato stesso. L'ente gestore provvede alla definizione della pianta organica del personale con l'indicazione delle qualifiche, dei compiti e del trattamento economico di ciascun dipendente.

2. Il comando dei vigili urbani distaccherà presso il mercato un idoneo numero di vigili di particolare competenza in ordine ai servizi che l'ente gestore, sentito il direttore del mercato, determinerà.

3. L'amministrazione comunale, sentito il direttore del mercato, determinerà il numero, il grado, e il periodo di permanenza dei vigili urbani che dovranno essere distaccati dal comando per il servizio presso il mercato. Il comando, nella designazione dei vigili, opererà tenendo conto della specifica competenza in relazione al servizio.

4. I vigili urbani si atterranno alle istruzioni impartite dal direttore per la più esatta applicazione del presente regolamento. In particolare segnaleranno direttamente al direttore le irregolarità riscontrate, le contravvenzioni elevate, i reclami ricevuti ed ogni altro fatto che possa influire sul normale funzionamento del mercato.

Art.7 Rilevazioni statistiche e prezzi

1. Nel mercato devono essere effettuate rilevazioni statistiche sulle quantità e sui prezzi di vendita dei prodotti contrattati, secondo le norme di legge vigenti. Le rilevazioni saranno finalizzate alle esigenze poste dall'Istituto centrale di statistica e dal sistema informativo regionale.

2. Documento di base per la rilevazione dei dati è la bolletta d'asta, che deve quindi all'uopo contenere le seguenti indicazioni:

a) specie contrattate (come indicate dal D.M. 15 luglio 1983 - G.U. n. 210 del 2 agosto 1983). Voci cumulative (es.: mistaglia, frittura) sono ammesse solo ove il prodotto venga effettivamente conferito al mercato secondo tale modalità. L'elenco della specie e qualità che compaiono in bolletta dovrà essere uniformato a livello regionale;
b) qualità delle dette specie;
c) provenienza. Nel caso di prodotto conferito direttamente dal produttore, dovrà essere indicato il nome del natante;
d) destinatario;
e) eventuali altri dati su richiesta dell'ente gestore, di cui al comma successivo.

3. I dati individuali sono soggetti al segreto d'ufficio, mentre i risultati dell'indagine statistica, sia per i prezzi e per la specie, per le qualità che per le quantità, dovranno essere oggetto della massima divulgazione.

4. Tutte le rilevazioni statistiche sono inviate mensilmente alla Regione, al comune, all'unità sanitaria locale competente per territorio, alla Capitaneria di porto, all'Istituto centrale di statistica, alla Camera di Commercio e all'Ufficio provinciale di Alimentazione.

Art.8 Servizi

1. L'ente gestore provvede di regola direttamente a tutti i servizi del mercato, salva la facoltà di dare concessione, privilegiando, a parità di condizioni, le forme cooperative, i seguenti servizi:

a) il servizio di facchinaggio, traino e trasporto;
b) il servizio di pulizia del mercato;
c) il servizio di bar e ristoro;
d) il servizio di frigorifero;
e) il servizio di distribuzione dei carburanti e lubrificanti;
f) il servizio di cassa del mercato;
g) il servizio di posteggio per i veicoli e automezzi;
h) il servizio della pubblicità;
i) il servizio di rifornimento del ghiaccio;
l) il servizio di rifornimento e ricambio cassette;
m) il servizio di pesatura;
n) il servizio di evidenziatura del pesce;
o) ogni altro servizio ausiliario del mercato;

2. Le concessioni sono regolate da apposita convenzione tra l'ente gestore e il concessionario;

3. I concessionari sono responsabili del personale dipendente e rispondono dei danni arrecati a terzi nella loro attività.

4. Il concessionario non può sub-concedere il servizio assunto, pena la decadenza.

Art. 9 Vigilanza igienico-sanitaria REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI

1. Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati nello stabilimento, i prodotti refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio nelle celle frigorifere. Va reimmesso ghiaccio ogniqualvolta sia necessario. I prodotti della pesca freschi imballati devono essere refrigerati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.

2. I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati conservati sotto ghiaccio devono essere tali da assicurare che l’acqua di fusione del ghiaccio possa defluire da detti contenitori.

3. I prodotti della pesca interi ed eviscerati possono essere trasportati e conservati in acqua refrigerata fino all'arrivo al primo stabilimento a terra che effettua una qualsiasi attività diversa dal trasporto e dalla selezionatura.

NORME SANITARIE PER I PRODOTTI DELLA PESCA

4. Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, il mercato deve garantire, in funzione della natura del prodotto o delle specie, che i prodotti della pesca immessi sul mercato per il consumo umano soddisfino i seguenti requisiti:

A. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI PRODOTTI DELLA PESCA Il mercato deve effettuare un esame organolettico dei prodotti della pesca. In particolare, tale esame deve garantire che i prodotti della pesca soddisfano tutti i criteri di freschezza.

B. ISTAMINA Gli operatori del settore alimentare devono garantire che i limiti relativi all'istamina non siano superati.

C. AZOTO VOLATILE TOTALE I prodotti della pesca non trasformati non devono essere immessi sul mercato se le analisi chimiche rivelano che i limiti relativi all'ABTV o al TMA-N sono stati superati.

D. PARASSITI Il mercato deve assicurare che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo per la ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato. Il mercato non deve immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca manifestamente infestati da parassiti.

E. TOSSINE NOCIVE PER LA SALUTE UMANA

5. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae.

6. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca contenenti biotossine (ad esempio la ciguatossina o le tossine che paralizzano i muscoli). CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA Il mercato qualora effettui la conservazione dei prodotti della pesca deve garantire la conformità ai seguenti requisiti:

1. I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione.

2. I prodotti della pesca mantenuti vivi devono essere mantenuti a una temperatura e in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro e vitalità. Le suddette disposizioni vengono gestite attraverso la corretta applicazione del manuale di autocontrollo dell'azienda.

ART. 10 Controlli ufficiali.

Sono svolti dall'Asur Marche Area Vasta 3 Macerata Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale (SIAOA).

I controlli ufficiali sulla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca comprendono, in particolare:

a) un controllo regolare sulle condizioni igieniche della prima vendita;

b) ispezioni, a intervalli periodici, del mercato per verificare, in particolare:

i) se sono ancora rispettate le condizioni di approvazione;

ii) se i prodotti della pesca sono trattati correttamente;

iii) se i requisiti di igiene e temperatura sono soddisfatti;

iv) le condizioni igieniche dello stabilimento, delle relative installazioni e attrezzature e l'igiene del personale;

c) controlli sulle condizioni di magazzinaggio. I controlli ufficiali sui prodotti della pesca comprendono almeno i seguenti elementi.

A. ESAMI ORGANOLETTICI Il SIAOA effettua controlli organolettici a campione per verificare il rispetto dei criteri di freschezza stabiliti conformemente alla normativa comunitaria. In particolare si tratta di verificare che i prodotti della pesca superino almeno i livelli minimi dei criteri di freschezza stabiliti conformemente alla normativa comunitaria.
B. INDICATORI DI FRESCHEZZA Qualora dall'esame organolettico emergano dubbi circa la freschezza dei prodotti della pesca, il SIAOA può prelevare campioni da sottoporre ad esami di laboratorio per determinare i livelli di azoto basico volatile totale (ABVT) e di trimetilamina-azoto (TMA-N). Il SIAOA utilizza i criteri stabiliti dalla normativa comunitaria.
C. ISTAMINA Il SIAOA effettua controlli a campione per la sorveglianza dell'istamina al fine di verificare il rispetto dei livelli accettabili stabiliti dalla normativa comunitaria.
D. RESIDUI E CONTAMINANTI Il SIAOA istituisce un sistema di monitoraggio per il controllo del livello di contaminazione con residui e contaminanti, conformemente alla normativa comunitaria. E. CONTROLLI MICROBIOLOGICI Ove necessario, il SIAOA effettua tali controlli microbiologici conformemente alle norme e ai criteri pertinenti stabiliti dalla normativa comunitaria.
F. PARASSITI Il SIAOA effettua controlli a campione intesi a verificare il rispetto della normativa comunitaria relativa ai parassiti.
G. PRODOTTI DELLA PESCA VELENOSI Il SIAOA effettua controlli tesi a verificare che i seguenti prodotti della pesca non siano immessi sul mercato:
1. pesci velenosi delle seguenti famiglie: Tetradontidae, Molidae, Diodontidae eCanthigasteridae;
2. i prodotti della pesca contenenti biotossine, quali ciguatera o altre tossine pericolose per la salute umana.

Art.11 Servizio di pesatura e di verifica del peso

1. All'interno del mercato è posto a disposizione dei richiedenti un servizio di verifica del peso.
2. La direzione del mercato, anche su richiesta degli interessati, può eseguire controlli sull'esattezza delle pesature.
3.Gli strumenti di pesatura debbono essere sempre: a) mantenuti puliti e in perfette condizioni di funzionamento; b) perfettamente regolari e verificati prima di essere adoperati; c) bene in vista ai compratori.
4. Prima di iniziare la pesatura, l'incaricato del servizio deve accuratamente verificare e campionare la pesa stessa. Dei guasti o del cattivo funzionamento della pesa deve essere immediatamente informata la direzione.
5. Delle eventuali divergenze e dei reclami deve essere sollecitamente informata la direzione. Non verranno presi in considerazioni reclami per differenze di peso dopo che le merci sono uscite dalla sale delle vendite.
6. E' vietato al pubblico entrare nel recinto delle pese; l'ingresso è consentito solamente al personale del servizio ed agli organi di vigilanza.

Art.12 Servizio di facchinaggio

1. Le operazioni di facchinaggio nell'ambito del mercato sono svolte direttamente dall'ente gestore, che può anche darle in concessione.
2. Il facchinaggio è pagato per i servizi secondo la tariffa proposta dall'ente gestore, sentiti i rappresentanti dei commercianti e dei produttori.
3. Il personale di fatica addetto al servizio deve indossare uniformi eventualmente prescritte dall'ente gestore sentita la commissione del mercato. E' vietato ai facchini farsi aiutare, nel disimpegno della loro opera da altre persone.

4. Il personale del servizio facchinaggio è direttamente responsabile del prodotto affidatogli fino al momento dell'effettiva consegna all'acquirente. Il personale del servizio facchinaggio è tenuto allo svolgimento delle operazioni secondo gli orari e le prescrizioni impartite dal direttore. Nel caso di inosservanza di tali disposizioni, di violazioni delle norme del presente regolamento o di turbativa del funzionamento del mercato, il personale del servizio facchinaggio è passibile delle seguenti sanzioni: a) sospensione dal mercato per un periodo da disporsi a discrezione del direttore del mercato; b) esclusione dal mercato nei casi di gravi violazioni, disposta dal direttore, sentito l'ente gestore e previa contestazione dell'addebito.

Art.13 Servizio di evidenziatura

1. Il personale addetto al servizio di evidenziatura deve osservare, negli istanti che precedono la fase di astatura, la qualità del prodotto ittico accertandone l'omogeneità, la pezzatura e la freschezza. Dopo avere apprezzato le qualità del prodotto dovrà darne piena evidenza ai commercianti e agli astatori anche mostrando, con i mezzi e i modi ritenuti più idonei, il contenuto di ogni parte della cassa.
2. L'evidenziatore comunica agli astatori e ai commercianti la volontà del produttore di vendere cumulativamente; il commerciante qualora sia stata segnalata la vendita cumulativa da parte dell'evidenziatore può acquistare cumulativamente entro il limite segnalato. L'evidenziatore può vendere cumulativamente a fronte delle richieste dei commercianti se viene autorizzato in tal senso dal produttore. In assenza del produttore l'evidenziatore può vendere a sua totale discrezione.

Art.14 Corrispettivi e tariffe

1. I corrispettivi di uso dei magazzini, delle attrezzature pubbliche e dei posti di compera sono deliberati dall'ente gestore. Le tariffe dei servizi di mercato, compresi quelli dati in concessione, sono proposte dall'ente gestore.
2. Le tariffe anzidette sono, a cura della direzione del mercato, esposte in luogo adatto in modo che tutti coloro che operano nel mercato possono prenderne visione.
3. Per nessun motivo possono essere imposti o esatti da chicchessia pagamenti in misura superiore a quelli stabiliti dal comma precedente o che non siano il corrispettivo di prestazioni effettivamente rese.
4. Il direttore del mercato può sospendere dal mercato coloro che contravvengono a quanto disposto dal comma precedente, salvo ratifica da parte del C.d.A. dell' ente gestore.
5. L'aliquota per il servizio di mercato, di direzione e di asta viene stabilita nella misura massima del 5,00%.
6. Per il servizio di riscossione, da parte dell'ente gestore, dei pagamenti da effettuarsi dai compratori e del conseguente versamento del dovuto ai venditori, o per il servizio di cassa, qualora venga istituito, ai sensi del successivo comma, l'aliquota massima viene stabilita nella misura dell'1,00%.
7. Nel mercato può essere istituita una cassa per le operazioni bancarie a favore degli operatori di mercato. La gestione della cassa è affidata ad un'azienda di credito, abilitata per legge in base ad apposita convenzione da stipularsi fra l'ente gestore e l'azienda di credito e da approvare dal comune sede del mercato.

Art.15 Orario, Calendario e Sorteggio

1. L'orario e il calendario del mercato sono fissati dall'ente gestore su proposta del direttore e vengono affissi all'ingresso del mercato stesso.
2. L'inizio della contrattazione è annunciato con apposita segnalazione.
3. Nell'ambito del mercato all'ingrosso, il direttore, può in particolari circostanze, ritardare o anticipare l'inizio ed il termine delle operazioni di vendita.

4. Le modalità del sorteggio per stabilire l'ordine di accesso alla vendita sono deliberate dall'ente gestore sulla base del presente regolamento e del regolamento del “Bussolo”.

Art.16 Venditori e compratori

1. Gli operatori sono ammessi ad effettuare le vendite e gli acquisti, dal direttore del mercato, previo accertamento dell'appartenenza alle categorie di cui all'articolo 47 della L.R. n. 27/2009.
2. Il possesso dei requisiti per essere ammessi alle vendite ed agli acquisti nel mercato è accertato attraverso l'esame della documentazione di cui all'articolo 47 della L.R. n. 27/2009.
3. In mancanza della suddetta certificazione, per l'ammissione alle vendite dei produttori sono valide le certificazioni rilasciate dall'autorità marittima di zona, dal sindaco del comune nel cui territorio è ubicata l'attività o le dichiarazioni sottoscritte dall'interessato o prodotte in sostituzione delle normali certificazioni ai sensi del DPR 445/2000. Il direttore del mercato assegna a tutti i compratori ammessi agli acquisti un numero corrispondente al posto di compera della sala d'asta e consegna agli stessi apposita scheda indicante il numero di compera che identifica l'acquirente ed il nome dello stesso.
4. L'assegnazione dei posti verrà stabilita a discrezione del direttore in base a criteri che tengano conto del fatturato.
5. Per il rilascio della targhetta può essere imposto il pagamento di una somma non superiore al costo della scheda stessa.
6. Il direttore del mercato può autorizzare eccezionalmente l'ingresso di osservatori che ne facciano richiesta, da lui ritenuta giustificata.
7. Avverso il mancato rilascio della scheda è ammesso il ricorso all'ente gestore che decide entro 30 giorni con provvedimento definitivo.

Art.17 Uso del posto di compera

1. Del posto di compera è direttamente responsabile l'assegnatario, il quale dovrà rispondere di eventuali manomissioni, danni e turbative derivanti dalla sua negligenza.
2. Dell'eventuale uso del posto di compera da parte di altri non risponde la direzione del mercato, se ciò deriva da constatata negligenza dell'assegnatario.

Art.18 Gestione del posto di compera

1. Il posto di compera deve essere gestito dall'assegnatario, che può tuttavia, previa domanda motivata, farsi rappresentare temporaneamente, con l'autorizzazione del direttore, da propri delegati, come pure farsi coadiuvare nelle operazioni da personale dipendente notificando alla direzione del mercato le generalità e l'indirizzo dei medesimi, rimanendo in ogni caso responsabile dell'opera degli stessi.
2. Nel caso di assegnazione a persone giuridiche che esercitano il commercio all'ingrosso, la gestione potrà anche essere affidata a persona diversa da quella del legale rappresentante, purché sia in possesso dei requisiti sopra richiesti.
3. Non è consentito installare nei posti di compera impianti di qualsiasi natura o apportarvi modifiche di qualunque specie ed entità.
4. In caso di cessazione di attività dell'assegnatario, il posto di compera, con la relativa scheda, deve essere riconsegnato alla direzione del mercato entro i tre giorni successivi alla cessazione.

Art.19 Concessione di magazzini e di celle frigorifere

1. I magazzini e le celle frigorifere facenti parte del mercato possono essere concessi agli operatori che ne facciano richiesta. A ciò provvede con apposita convenzione, il C.d.A. dell'ente gestore.

2. Per la concessione di magazzini e di celle frigorifere dovranno essere comunque fissati dall'ente gestore minimi di attività annuale nei confronti del mercato ittico. Il mancato raggiungimento di tali minimi potrà dare luogo, alla scadenza della concessione, al trasferimento del concessionario in magazzini o celle di minori proporzioni, ovvero al mancato rinnovo della concessione nel caso di protratta inattività.
3. Il minimo potrà essere ridotto ed anche non produrre effetto qualora eventi di forza maggiore, non predeterminabili, abbiano obiettivamente impedito o quanto meno fortemente contenuto l'attività dell'assegnatario.

Art.20 Disciplina degli operatori e del personale da essi dipendente

1. Le organizzazioni dei produttori della pesca, riconosciute ai sensi del Reg. Com. 104/2000 e Reg. Com. 1379/2013, i produttori, i consorzi e le cooperative di produttori, non iscritti all'albo tenuto dalla camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura, possono vendere all'ingrosso soltanto i prodotti di produzione propria o dei soci.
2. I produttori provvedono alla vendita dei loro prodotti, oltre che personalmente anche a mezzo di familiari o di persone da essi dipendenti, preventivamente autorizzati dalla direzione del mercato; gli uni e gli altri debbono essere espressamente incaricati e non possono rappresentare altri produttori della pesca di cui ai sensi del Reg. 104/2000 e Reg. 1379/2013; i consorzi e le cooperative di produttori, effettuano la consegna per la vendita a mezzo di persone da esse designate purché soci o dipendenti regolarmente assunti.
3. Non è consentito agli assegnatari dei posti di compera l'acquisto di merci nel mercato per la rivendita all'asta nel mercato stesso.
4. I commercianti grossisti possono effettuare vendite anche per conto terzi, ove specificatamente incaricati dal proprietario della merce, purché iscritti all'albo dei commissionari. In questo caso devono attenersi a quanto disposto dal precedente Art. 16.

Art. 21 Requisiti sanitari degli operatorie del personale addetto al mercato

1. Le persone direttamente addette alla vendita dei prodotti della pesca o al contatto con questi, debbono essere in possesso del libretto sanitario aggiornato o dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalle disposizioni vigenti.
2. Dovranno, inoltre, essere rispettate le norme igieniche generali per il personale in esecuzione di quanto previsto dal D.L. 30.12.92 N.531 (G.U.11.01.93) in attuazione della direttiva 91/493/CEE e che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca "Istruzioni per la richiesta di deroghe temporanee e limitate per stabilimenti, navi officina, impianti collettivi per le aste e mercati all'ingrosso".

Art. 22 Operazioni di vendita

1. E' vietato l'esercizio del commercio all'ingrosso dei prodotti ittici di cui all'articolo 2 entro un raggio di metri 500 dal mercato individuati nel percorso pedonale più breve.
In tale ambito è pure vietata, negli orari delle operazioni del mercato le quali iniziano con l'orario di apertura del mercato stesso, la sosta dei veicoli trasportanti prodotti ittici non destinati o non provenienti dal mercato nonché la consegna di prodotti commercializzati fuori mercato. Il divieto di cui sopra non opera per le situazioni precostituite alla data di entrata in vigore del presente regolamento;

A) per le ditte operanti dall'entrata in vigore del presente regolamento come da allegato elenco 1;
B) per le eventuali modifiche delle ragioni sociali che le stesse ditte apporteranno in epoche successive senza però costituire nuove aperture di unità locali nell'ambito di cui sopra.

2. Nel mercato all'ingrosso la vendita dei prodotti deve avvenire, ai sensi della L.R. n. 27/2009, mediante asta pubblica da parte dell'ente gestore, che si avvale di astatori alle sue dirette dipendenze. A tal fine tutti i prodotti destinati alla vendita sono consegnati direttamente alla direzione del mercato, che assume in tal caso la funzione di commissionaria.
3. I commercianti, grossisti e dettaglianti, dal momento in cui viene dichiarata aperta l'asta e fino alla conclusione delle operazioni d'asta, non possono attendere, circolare ed accedere alla sala deposito per i produttori; nella sala deposito potranno essere presenti solo gli armatori o loro delegati. I produttori nello stesso periodo di tempo non possono sottrarre alla vendita regolare mediante asta né casse singole né prodotti sfusi prelevati dalle stesse.
4. La vendita è di regola svolta con sistemi meccanici o elettronici all'uopo installati nel mercato. In caso di guasti le vendite possono essere effettuate a "voce". Per le qualità massive sono ammesse vendite cumulative e per campione.
5. La direzione del mercato comunica con mezzi idonei tutte le notizie che possono essere utili ai compratori nei riguardi dei quantitativi di derrate introdotte nel mercato.
6. Le sale di deposito, in relazione alle esigenze della pesca, e durante alcuni periodi dell'anno possono restare aperte a giudizio della direzione del mercato, secondo le direttive 91-493 del 22.07.91.
7. Nella vendita è data la precedenza secondo il seguente ordine:
- al primo sorteggio e pertanto alla prima vendita partecipano i PRODUTTORI LOCALI (per PRODUTTORE LOCALE si intende la impresa di Pesca che ha sede legale nel Comune di Civitanova Marche, anche se la iscrizione nei RR.NN.MM. e GG. del proprio peschereccio sia diversa da quelli di Civitanova Marche), che rispettano tutti i seguenti requisiti:
    a) rispettano lo Statuto, i regolamenti e le Regole determinate dalle Organizzazioni di Produttori aventi sede in Civitanova Marche, riconosciute ai sensi del regolamento CE n. 104/2000 e/o Reg. CE 1379/2013, nonché degli eventuali Comitati di Gestione delle giornate di pesca;
    b) che vendono prevalentemente (per "prevalentemente" si intende la vendita di un quantitativo di pescato superiore al 60% delle proprie catture) nel Mercato Ittico di Civitanova Marche;
    c) che fanno base di regola presso il Porto di Civitanova Marche per lo sbarco del Prodotto e l'ormeggio per un periodo superiore al 60% annuo;
    d) i PRODUTTORI LOCALI (come sopra individuati) che per causa di forza maggiore (condizioni meteorologiche avverse, avaria) sono costretti a sbarcare in un determinato giorno il proprio prodotto in un porto diverso da quello di Civitanova Marche e che trasportano il prodotto stesso al mercato ittico di Civitanova Marche per la vendita, partecipano di diritto al primo sorteggio;
- al secondo sorteggio pertanto nella seconda vendita partecipano i PRODUTTORI LOCALI (come sopra individuati) che NON RISPETTANO i requisiti indicati per la partecipazione al primo sorteggio;
- al terzo sorteggio e pertanto alla terza vendita partecipano congiuntamente:
    a) i PRODUTTORI NON LOCALI che hanno sbarcato il proprio pescato nel Porto di Civitanova Marche;
    b) i PRODUTTORI LOCALI che volontariamente hanno sbarcato il proprio pescato in un Porto diverso da quello di Civitanova Marche e che hanno trasportato il prodotto stesso al Mercato Ittico di Civitanova Marche con mezzo diverso dal peschereccio;
- al quarto sorteggio e pertanto alla quarta vendita partecipano i PRODUTTORI NON LOCALI che hanno sbarcato il proprio pescato in un Porto diverso da quello d Civitanova Marche e che hanno trasportato il prodotto stesso al Mercato Ittico di Civitanova Marche con mezzo diverso dal peschereccio;
- al quinto sorteggio e pertanto alla quinta vendita partecipano i grossisti.

Art. 23 Vendita dei prodotti

1. Il direttore del mercato ha la facoltà di vietare la vendita di quelle partite o colli di prodotti non rispondenti alle norme in vigore.
2. Le vendite dei prodotti massivi che avvengono in banchine devono essere effettuate con asta pubblica a voce o ad orecchio, con le stesse modalità di quelle effettuate nel mercato.
3. Il foglio d'asta deve contenere nome e cognome del venditore, il numero delle cassette, il peso netto, l'elencazione di ogni singola vendita (precisando specie o qualità, peso, prezzo, il numero del posto di compera corrispondente all'acquirente, l'importo totale lordo e netto). Le vendite si effettuano a peso netto e per lotti di prodotto omogenei, per qualità, calibro e confezionamento.
4. La merce deve essere posta bene in vista agli acquirenti ed evidenziata in modo da non trarli in inganno.
5. Il prodotto posto in vendita è accuratamente lavato; devono essere sventrati i merluzzi, pesci cani, razze, rombi, tonni, squali, rane pescatrici; contestualmente devono essere rispettate le disposizioni di autocontrollo relative ai parassiti stabilite dal capo IV, punto V dell'allegato al D. Lgs. 531/92.
6. A tutto il personale del mercato, a qualunque categoria appartenga è assolutamente proibito di svolgere nel mercato medesimo, sotto qualsiasi forma o anche in via eccezionale, attività di produttore o negoziante. E' proibito inserirsi in qualsiasi modo nelle operazioni commerciali e di avere alcun interesse nelle medesime sia direttamente, in conto terzi o per interposta persona.
7. Esaurita la contrattazione della merce, il compratore ha la facoltà di verificare la merce acquistata ancorché essa sia normalizzata o, comunque, presentata a strati in imballaggi idonei, purché la verifica avvenga contestualmente in presenza degli organi di vigilanza e prima che la merce esca dalla sala delle vendite. Se dal controllo la merce non risulti conforme alla qualità contrattata, il compratore può chiedere alla direzione del mercato l'annullamento dell'acquisto.
8. Per la classificazione, la calibrazione, l'imballaggio e la presentazione dei prodotti ittici regolamentati in sede U.E., si applicano le norme comunitarie, per i prodotti ittici non regolamentati si applicano le norme vigenti.
9. In considerazione che la pronta eviscerazione del pesce rappresenta un importante intervento di prevenzione della parassitosi umana "Anisakis" si stabilisce che i pesci di pezzatura superiore ai 18 cm. appartenenti alle seguenti specie: ARINGA, SGOMBRO, TRACURO (SURO), MELU', PESCE SCIABOLA, MERLUZZO E TRIGLIA potranno essere commercializzati previa tempestiva eviscerazione. Il personale addetto alla eviscerazione eviterà di gettare in mare i visceri asportati al fine di interrompere il ciclo biologico del parassita.
10. E' vietato alterare il peso del prodotto con bagnatura o altro artifizio o consegnare per la vendita come freschi di giornata prodotti che non lo sono o prodotti non adeguatamente curati per la conservazione della freschezza. Chiunque non si attenga a quanto stabilito dal presente articolo è soggetto ai provvedimenti disciplinari previsti dal successivo articolo 31.
11. Le vendite dei prodotti massivi che avvengono presso il mercato nelle ore successive alla vendita normale devono essere effettuate con asta pubblica o a voce con le stesse modalità di quelle effettuate nel mercato.

Art. 24 Merce in vendita e ritiro dei prodotti

1. Il venditore è tenuto a sistemare i prodotti ittici in conformità alle disposizioni impartite dalla direzione del mercato e dal veterinario preposto al mercato.
2. Ai venditori è riconosciuto il diritto di ritirare dal mercato i prodotti ittici introdotti senza dover per questo corrispondere al comune pagamenti in qualsiasi natura, salvo che per le prestazioni di facchinaggio e trasporto già eventualmente rese. In tal caso la direzione del mercato rilascia documento di accompagnamento in osservanza del capitolo settimo dell'allegato al D. Lgs. 531/92.

3. Il ritiro dal mercato dei prodotti ittici può essere tuttavia vietato dal veterinario del mercato per motivi di carattere igienico-sanitario.
4. Per le merci non idonee alla alimentazione umana, il direttore rilascia un certificato comprovante la distruzione ovvero l'esecuzione delle altre disposizioni date dall'Organo sanitario.

Art.25 Cassette, contenitori e confezioni dei prodotti per la pesca
1. L'ente gestore, sentiti gli operatori del mercato, indicherà le caratteristiche dei contenitori per le diverse specie dei prodotti della pesca.
2. E' vietato l'uso dei contenitori che non rispondano alle esigenze igienico – sanitarie anche quelle previste dalle norme comunitarie.
3. E' costituito presso il mercato un servizio ricambio casse plastica. Tale servizio svolge la funzione di restituire ai produttori le casse vendute all'asta e provvede al ricevimento delle casse prelevate dai commercianti nei loro acquisti.
4. Le casse dovranno essere riconsegnate lavate dagli acquirenti entro un mese dalla data d'acquisto. In ogni caso la direzione, alla fine di ogni mese, si riserva la facoltà di addebitare ai commercianti l'eventuale saldo negativo di casse rilevato alla fine del mese precedente a quello di fatturazione.
5. Le casse sporche, rotte o danneggiate non saranno accettate dagli addetti al servizio ricambio casse.
6. L'ente gestore provvederà, inoltre, alla disinfezione delle casse con una temperatura di 82-95 gradi in base alle esigenze.

Art.26 Circolazione dei veicoli
1. L'ingresso, la circolazione e la sosta dei veicoli, all'interno del Mercato, nonché il carico e lo scarico dei prodotti della pesca, sono regolati dal direttore del mercato, in esecuzione anche di quanto stabilito dalla direttiva CEE 91/493 del 22.07.91.
2. l'uso dei veicoli per il trasporto delle merci nell'ambito del mercato, in ausilio alle operazioni di facchinaggio, è autorizzato dal direttore del mercato, visto il parere scritto del veterinario.
3. le caratteristiche tecniche e di ingombro di tali mezzi debbono essere stabilite dal comune, tenendo presenti le esigenze igieniche e funzionali del mercato, in rapporto agli impianti e alla rete viaria di esso, nonché la necessità di evitare i rumori molesti.

Art.27 Ordine interno
1. E' vietato sia nel mercato che nelle sue dipendenze: a) ingombrare i luoghi di passaggio ed ostacolare comunque la circolazione; b) attirare i compratori con grida e schiamazzi; c) sollecitare offerte o curare raccolte e sottoscrizioni qualunque sia l'ente beneficiario; d) esercitare qualsiasi commercio di commestibili, bevande, ecc., senza autorizzazione; e) introdurre cani; f) accendere fuochi; g) accettare, sollecitare, offrire od accordare mance o compensi di qualsiasi natura; h) tutto ciò che possa menomare o compromettere l'ordine e la disciplina del mercato e delle contrattazioni; i) ogni atto contrario alla decenza, all'ordine e alla sicurezza; l) gridare e parlare ad alta voce nei posti di compera m) toccare la merce prima e durante le contrattazioni da parte dei non addetti al servizio. n) fumare, sputare, bere, e mangiare.
2. Le organizzazioni sindacali delle categorie operanti nel mercato sono tenute ad esporre, in appositi albi predisposti dalla direzione gli avvisi a carattere sindacale.
3. La pulizia dei locali e spazi è disciplinata dal direttore secondo le norme prescritte dall'ente gestore.

Art. 28 Servizio cassa del mercato ittico all'ingrosso e servizi annessi

1. Nel mercato può essere istituita una cassa per le operazioni bancarie a favore degli operatori del mercato. La gestione della cassa è affidata ad un'azienda di credito, abilitata per legge in base ad apposita convenzione da stipularsi fra l'ente gestore e l'azienda di credito e da approvare dall'ente gestore.
2. La cassa del mercato compie tutte le operazioni di incasso e di pagamento ed in genere tutti i servizi di tesoreria ad essa affidati, in conformità alle norme di legge, da speciali convenzioni con il comune ed in particolare:
a) il pagamento, al netto di ogni gravame, degli importi delle vendite effettuate attraverso le operazioni di mercato;
b) l'incasso dell'ammontare lordo di tutte le vendite effettuate attraverso le operazioni di mercato;
c) l'incasso di tutti i diritti a carico dei produttori, dei venditori e degli acquirenti stabiliti dal regolamento di mercato;
d) l'incasso delle fatture emesse per i diversi servizi di mercato;
e) l'incasso delle multe, contributi ed altro previsti dal regolamento di mercato e da particolari convenzioni;
f) il pagamento all'ente gestore, per servizi generali dal medesimo gestiti e a qualunque altro avente diritto, dei diritti e delle percentuali fissate dalle leggi, dal presente regolamento di mercato e da eventuali altre convenzioni;
g) il pagamento e la riscossione, di quant'altro è necessario o richiesto per la gestione del mercato;
h) la custodia e amministrazione delle cauzioni che venissero a lei affidate;
i) l'incasso, dietro richiesta degli interessati, degli importi delle vendite effettuate fuori piazza e dei prodotti esportati;
l) l'incasso degli importi dovuti alla A.S.U.R. per accertamenti e certificazioni che le vigenti disposizioni demandano ai servizi veterinari.
3. Il servizio comporta la responsabilità del pagamento dei prodotti venduti nel mercato.
4. Il direttore del mercato, su segnalazione della cassa, provvede a sospendere dagli acquisti gli operatori morosi.
5. A carico degli acquirenti che non avessero ottemperato al pagamento delle somme dovute entro i limiti di tempo stabiliti potrà essere applicata una penale e gli eventuali interessi di mora commisurati al periodo di ritardo, nella misura e nei modi stabiliti dall'ente gestore.
6. L'Istituto di credito che gestisce la cassa del mercato eseguirà, per la durata della concessione, anche le operazioni di piccolo credito peschereccio concordate con la Direzione del mercato e con le cooperative di produttori nelle forme e alle condizioni di favore per i produttori accreditati al mercato.

Art.29 Servizio di riscossione e di versamento nel caso di non istituzione di un servizio di cassa
1. Il servizio di riscossione da parte dell'ente gestore dei pagamenti da effettuarsi dai compratori e dal conseguente versamento del dovuto ai venditori, sulla base delle operazioni d'asta è esercitato direttamente dall'ente gestore qualora esso non ritenga di avvalersi di un servizio di cassa da istituirsi ai sensi dell'Art. 29 del presente regolamento.
2. A tal fine l'ente gestore adotterà i provvedimenti necessari per l'istituzione e l'organizzazione dei servizi.
3. Il servizio consiste nel compiere tutte le operazioni d'incasso e di pagamento ed in particolare:
a) pagamento al netto di ogni gravame degli importi delle vendite eseguite attraverso le operazioni del mercato;
b) incasso dell'ammontare lordo di tutte le vendite effettuate attraverso le operazioni di mercato;
c) incasso di tutti i diritti a carico dei produttori, dei venditori e degli acquirenti stabiliti dal regolamento di mercato;
d) incasso delle multe, contributi ed altro previsti dal presente regolamento e da particolari convenzioni;

e) pagamento all'ente gestore, per servizi generali del medesimo gestiti e a qualunque altro avente diritto, dei redditi e delle percentuali fissate dalla legge, dal presente regolamento e da eventuali altre convenzioni;
f) incasso degli importi dovuti alla USL per accertamenti e certificazioni che le vigenti disposizioni demandano ai servizi veterinari;
g) pagamento e riscossione di quanto è necessario o richiesto per la gestione del mercato.
4. Il servizio comporta la responsabilità del pagamento dei prodotti venduti nel mercato.
5. Il direttore del mercato, su segnalazione del servizio di riscossione, provvede a sospendere dagli acquisti gli operatori morosi.
6. A carico degli acquirenti che non avessero ottemperato al pagamento delle somme dovute entro i limiti di tempo stabiliti, potrà essere applicata una penale e gli eventuali interessi di mora commisurati al periodo di ritardo, nella misura e nei modi stabiliti dall'ente gestore, sentita la commissione del mercato.

Art. 30 Responsabilità
1. Salve e impregiudicate le responsabilità di legge, l'ente gestore non assume responsabilità di qualsiasi natura per danni, mancanze o deperimenti dei prodotti e cose che dovessero per qualunque titolo derivare agli operatori o ai frequentatori del mercato.
2. Gli operatori, i facchini ed i frequentatori del mercato sono responsabili dei danni da essi o dai loro dipendenti causati alle attrezzature, impianti e locali del mercato e comunque all'ente gestore.
3. A loro carico il direttore del mercato può adottare le sanzioni di cui al precedente regolamento.

Art.31 Provvedimenti disciplinari e amministrativi
1. Indipendentemente dall'eventuale azione penale ed alle sanzioni previste da leggi e regolamenti, le infrazioni alle norme del presente regolamento o alle disposizioni legislative e regolamentari danno luogo, a carico degli operatori del mercato, all'azione disciplinare e amministrativa così graduata secondo la gravità dell'infrazione o della recidività: a) diffida (verbale o scritta) o sospensione di ogni attività nel mercato o chiusura dei magazzini e dei posti di compera per un periodo massimo di tre giorni di effettivo mercato, disposta dal direttore con provvedimento definitivo; b) sospensione da ogni attività nel mercato e chiusura dei magazzini e posti di compera per un periodo fino a tre mesi deliberate dal C.d.A. Dell'ente gestore o, in caso grave ed urgente, dal direttore del mercato, salvo successiva ratifica da parte del C.d.A. Dell'ente gestore, previa contestazione di addebito all'interessato, con provvedimento definitivo; c) revoca alla concessione dei magazzini disposta dall'ente gestore.
2. I provvedimenti di sospensioni per periodi superiore a tre giorni, disposti dal direttore del mercato, debbono essere immediatamente comunicati al C.d.A. dell'ente gestore e perdono ogni efficacia se non sono ratificati entro il primo C.d.A. utile.
3. Ogni violazione del presente regolamento di mercato o della legge regionale n. 27/2009, sarà punita alternativamente o congiuntamente all'azione disciplinare e amministrativa di cui al comma 1-con le sanzioni amministrative di cui all'allegata tabella "A" e/o da quelle previste dagli articoli 106 e segg. del T.U. legge comunale e provinciale 3 marzo 1934, n.383 e successive modificazioni, nonché con le procedure previste dalla legge 3 maggio 1967, n.317. Art.32 Nomina di un commissario 1. In caso di gravi inefficienze o di irregolarità riscontrate nel funzionamento del mercato, la giunta regionale provvede alla nomina di un commissario. Art. 33 Ordine pubblico 1. L'ordine pubblico ed il servizio di polizia amministrativa del mercato sono assicurati dai competenti organi di polizia.

Art. 34 Rimando a norme comportamento interno

1. L'ente gestore può integrare con norme di regolamento interno ogni parte del presente regolamento composto di 35 articoli; a tal fine, l'ente gestore si avvale della consulenza di un consiglio tecnico composto d' operatori del mercato e in grado di rappresentare adeguatamente tutte le componenti.
2. Il consiglio tecnico previsto al precedente comma è formato come segue: a. due rappresentanti delle cooperative della pesca; b. due rappresentanti dell'ente gestore; c. due rappresentanti dei produttori; d. un rappresentante dei commercianti all'ingrosso; e. un rappresentante dei commercianti al dettaglio; f. un rappresentante dei commercianti ambulanti; g. un rappresentante dei ristoratori; h. un responsabile del servizio veterinario.

NORME TRANSITORIE

Art.35 Entrata in vigore
1. Il presente regolamento di mercato, dopo intervenuta l'approvazione del consiglio comunale, viene pubblicato all'albo pretorio del comune per la durata di quindici giorni consecutivi, ai sensi dell'articolo 21 della legge 9 giugno 1947, n.530 ed entrata in vigore il giorno successivo a tale pubblicazione.

Art.36 Disposizione finale
1. E' revocato, con effetto dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, il regolamento precedentemente in vigore.

Art. 37 Vigenza delle ammende di cui all'allegato tabella A
1. Le ammende di cui alla tabella A rimangono in vigore fino a quando l'ente gestore, su parere del comitato tecnico, non decida di aggiornarne gli importi o di integrarle con ulteriori. Allegati:

Allegato 1
1) Recchioni Primo e Adolfo S.r.l.;
2) Ciccarelli Mercedes e C. S.n.c.;
3) Verdini di Verdini Armando e C. S.a.s. ;
4) Ittingrosso S.r.l. ;
5) Proteus pesca S.r.l. (Bufalini Enrico);
6) QuattroG S.r.l. (Gentile Nicola);
7) Beruschi Dino;
8) Lepretti Domenico;

Tabella "A"

AMMENDE PER LE VIOLAZIONI ALLE NORME DEL PRESENTE REGOLAMENTO ED ALLA LEGGE REGIONALE 31 AGOSTO 1984. 29

Articolo 9 Non denunciare o denunciare solo in parte i quantitativi delle derrate introdotte nel mercato € 25,82 Non fornire alla direzione del mercato gli elementi necessari alla rilevazione dei prezzi o fornire informazioni non veritiere € 25,82

Articolo 10 4^ comma - concedere in subconcessione il servizio assunto - oltre alla decadenza dalla concessione comporta l'ammenda di € 516,46

Articolo 11 Infrazioni alle disposizioni ordinate dal servizio di vigilanza igienico-sanitaria € 258,23

Articolo 12 Non sottostare ai controlli sulla esattezza delle pesature € 25,82 Mantenere non puliti, non regolati, non in perfette condizioni o non bene in vista gli strumenti di pesatura € 15,49

Articolo 13 Esercitare il facchinaggio senza la prescritta autorizzazione € 51,65 Farsi aiutare nell'attività di facchinaggio da persone non autorizzate € 51,65 Inosservanza di ogni altra norma dell'Art. 13 € 10,33

Articolo 14 4^ comma - Imporre pagamenti in misura superiore a quelli stabiliti dalle tariffe approvate per i servizi di mercato € 516,46 Imporre pagamenti che non siano il corrispettivo di prestazioni effettivamente fornite € 2.582,28

Articolo 15 Anticipare o ritardare la contrattazione al di fuori dell'orario fissato € 51,65

Articolo 16 Non essere in grado di esibire, a richiesta degli organi di vigilanza, la targhetta di accesso al mercato € 10,33 Non possedere la targhetta di accesso al mercato in quanto non rinnovata o mai posseduta € 25,82

Articoli 17-18-19 Inosservanza delle norme sulla concessione dei magazzini e sull'assegnazione dei posti di compera € 516,46

Articolo 20 1^ comma - vendere i prodotti di produzione non propria o non dei soci € 154,94 3^ comma - acquistare merci nel mercato per la rivendita nel mercato stesso € 413,17 Ogni altra infrazione alla disciplina degli operatori e del personale da essi dipendente € 258,23

Articolo 21 Mancanza del libretto sanitario € 10,33 Libretto sanitario non aggiornato € 25,82

Articolo 22 1^ comma – Svolgere attività di commercio all'ingrosso dei prodotti ittici entro un raggio di metri 500 dal mercato € 516,46

Articolo 23 3^ comma - porre in vendita prodotti dichiarati omogenei che non risultino tali € 51,65 4^ comma - evidenziare la merce in modo da trarre in inganno l'acquirente € 258,23 5^ comma - porre in vendita prodotti non accuratamente lavati € 516,46 6^ comma - svolgere nel mercato attività' di produttore o negoziante da parte del mercato stesso o avere interesse, sia direttamente o per conto terzi o per interposta persona € 516,46 9^ comma - alterare il peso del prodotto con bagnatura o altro artifizio o consegnare come freschi di giornata prodotti non adeguatamente curati per la conservazione della freschezza € 258,23

Articolo 25 Inosservanza delle norme relative alle cassette e contenitori € 154,94

Articolo 26 Ogni infrazione sulla circolazione dei veicoli € 25,82

Articolo 27 1^ comma:
a) ingombrare i luoghi di passaggio e ostacolare la circolazione € 15,49
b) attirare i compratori con grida e schiamazzi € 15,49
c) sollecitare offerte o sottoscrizioni € 15,49
d) esercitare commercio senza autorizzazione € 51,65
e-f) introdurre cani e/o accendere fuochi € 15,49
g) accettare o offrire mance € 15,49
h) gettare derrate alimentari € 15,49
i-l)infrazioni sulla disciplina del mercato, delle contrattazioni, sulla decenza, ordine e sicurezza. € 25,82
m) toccare i prodotti da parte dei non addetti al servizio € 15,49
Per ogni altra infrazione al regolamento del mercato non espressamente richiamata € 25,82