

**CRITERI DI PROGRAMMAZIONE PER IL RILASCIO ED IL TRASFERIMENTO DI
AUTORIZZAZIONI PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE AI
SENSI DELL'ART. 4 COMA 2 DELLA L.R. 14/2003**

PREMESSE

Pur consapevoli dei limiti che li caratterizzano, frutto della loro origine e delle ragioni per i quali sono stati prodotti, i dati e le notizie rintracciabili liberamente sul mercato evidenziano alcune tendenze manifestatesi nel corso degli anni:

DOMANDA

- Negli ultimi trenta anni la spesa per consumi alimentari fuori casa ha registrato un incremento medio annuo del 4%
- dal 1997 al 2002 i consumi alimentari extradomestici sono notevolmente aumentati, durante i giorni lavorativi soprattutto per quanto riguarda la colazione e il pranzo, a causa degli impegni lavorativi e scolastici, mentre nei fine settimana soprattutto per la cena;
- dal 2002 al 2003 c'è stata una sostanziale tenuta dei valori, se non una loro leggera flessione;
- negli ultimi anni, soprattutto 2005 e primi mesi del 2006, il trend è tornato decisamente positivo, oscillando intorno al 2,6%;
- tale andamento tendenziale registra impennate nel periodo estivo e valori più elevati al nord del paese;
- in Emilia Romagna tali valori sono superiori sia alla media del paese che a quella del Nord Est;
- gli unici dati disponibili per il nostro comune confermano questa tendenza, con un incremento tra il 2002 ed il 2003 del 5.3%;
- Tendenza ormai consolidata ed in forte crescita è il consumo di gelato, che in estate spesso sostituisce un pasto, prevalentemente il pranzo; in particolare è complessivamente in flessione il consumo di gelati industriali nei bar, mentre aumentano quelli venduti dalla grande distribuzione in formato multi-pack, ma soprattutto è in continua crescita il consumo di gelato artigianale. La qualità e l'assortimento di gusti è percepito positivamente, mentre il cliente chiede maggiore attenzione al confort (tavoli, salette...) 44% e all'aspetto del locale (luci, arredamento...) 42% (indagine FIPE 1999). Il nostro territorio, sulle prime colline, e

pochi chilometri dalla città presenta tutte le caratteristiche ideali per la collocazione di gelaterie in grado di soddisfare le nuove esigenze del consumatore di gelato

OFFERTA

- per quanto attiene l'offerta, negli ultimi 30 anni, l'incremento medio annuo è stato del 1,3% (Ristoranti 3%, Bar 0.5%), mentre gli addetti sono aumentati del 3,1% (Ristoranti 5,7%, Bar 1,2%);
- l'offerta nel comune ha registrato una sostanziale stabilità fino alla metà degli anni novanta, quando, con l'entrata in vigore del nuovo PRG l'Amministrazione ha ritenuto di incrementare l'offerta per adeguarla allo sviluppo demografico del Comune. A partire del 1998 sono quindi stati attivati 6 nuovi esercizi rientranti nella programmazione (3 tipo A e 3 tipo B ex L.287/91) oltre ad ulteriori 3 dovuti allo sdoppiamento delle autorizzazioni previsto dalla L.R.14/2003 (due hanno aperto come bar ed uno è sospeso per mancanza di locali nella zona di riferimento – Bergonzano);
- sul territorio non è presente un servizio di mensa, al quale si sopperisce con un servizio di ristorazione veloce offerto soprattutto dai bar.
- Sono presenti sul territorio comunale n. 1 agriturismo, n. 3 gelaterie artigianali, n. 1 gelateria artigianale con autorizzazione stagionale alla somministrazione, n. 7 circoli che effettuano somministrazione ai soli soci e n. 2 bar annessi ad attività principale di intrattenimento e svago (discoteca e cinema);

POPOLAZIONE E FLUSSI DI TRAFFICO

- la popolazione ha avuto un notevole incremento passando da 10327 del 31/12/1996 a 12296 del 31/12/2005, attualmente siamo a quota 12392;
- i flussi di traffico sul nostro territorio sono notevolmente aumentati, essendo più che raddoppiati in 20 anni; attualmente transitano giornalmente in media 14.000 veicoli sulla SS.63, 10.400 sulla SP.21 e 12.000 sulla Sp.23. Da notare come il traffico rimanga molto elevato anche il Sabato e la Domenica, oltre 8000 veicoli su ognuna delle strade in considerazione, a testimonianza che il territorio è meta o comunque punto di transito per un turismo locale e giornaliero, in gran parte a carattere enogastronomico.

Si può quindi affermare, con riferimento ai centri urbani, che il territorio di Quattro Castella ha un buon equilibrio tra offerta e domanda di consumo alimentare fuori casa per quanto attiene il momento della colazione ed il pranzo, avendo una buona dotazione di ristoranti e bar, che spesso

svolgono anche ristorazione veloce. Risulta invece carente per quanto riguarda l'offerta di somministrazione al momento della cena e per la fornitura del servizio di bar in orario serale.

Risulta inoltre decisamente carente la presenza di esercizi nel territorio sparso, in grado di attirare utenza da fuori comune ed in particolare nei fine settimana, per fare da volano ad un turismo di breve periodo che porti a conoscere il territorio castellese; tali carenze si aggravano in occasione dei turni di riposo infrasettimanale e durante i periodi di chiusura estiva, proprio quando maggiore sarebbe l'esigenza.

Si tratta quindi predisporre regole che siano in grado di creare le condizioni per:

- 1) fare fronte ad un sicuro incremento della domanda, dovuto principalmente al futuro aumento della popolazione secondo le previsioni di PRG che indicano una popolazione potenziale di 13500 persone al 2010 nonché ai costanti incrementi dei flussi di traffico;
- 2) rispondere alle esigenze del consumatore che consuma sempre più fuori casa la prima colazione ed il pranzo durante la settimana e la cena nei fine settimana;
- 3) creare formule innovative anche attraverso l'integrazione con altre attività economiche, per dare anche risposte ad una clientela di nicchia;
- 4) non alterare eccessivamente l'equilibrio di mercato che caratterizza i centri urbani del Comune, ma nel contempo permettere alla restante parte del territorio di essere conosciuta per ciò che meglio la caratterizza: l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali;
- 5) mantenere e garantire la qualità sociale dei centri urbani anche attraverso la definizione di livelli minimi di servizi di somministrazione di alimenti e bevande, in rapporto ai diversi periodi dell'anno ed alle diverse ore della giornata ;

tutto ciò premesso si individuano i seguenti

CRITERI DI PROGRAMMAZIONE

1) SUDDIVISIONE DEL TERRITORIO

Nel territorio comunale sono individuate le seguenti zone

- Quattro Castella
- Bergonzano
- Roncolo
- Montecavolo
- Salvarano
- Rubbianino

- Orologia
- Puianello
- Boschi/Forche
- Territorio sparso

La delimitazione di tali Zone è individuata cartograficamente **nell'allegato 1)** al presente atto.

2) DOTAZIONE ATTUALE

La **Tabella 1)** indica le dotazioni di ogni Zona, alla data di entrata in vigore dei presenti criteri, in termini di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, classificandoli in Bar o Ristoranti in base alla tipologia nell'autorizzazione sanitaria che, in regime di autorizzazione unica, definisce le tipologie di alimenti somministrabili e di conseguenza il tipo di esercizio:

Tabella 1) DOTAZIONI ATTUALI

| ZONA | BAR RIST. | BAR | RISTORANTI | VARIE | TOTALE |
|---------------------|--------------|-----|------------|------------|--------|
| Quattro Castella | 1 | 6 | 2 | | 9 |
| Bergonzano | 1 | 1 | 1 | 1 SOSPESA | 4 |
| Roncolo | 1 | 2 | 0 | | 3 |
| Montecavolo | 1 | 5 | 1 | 1 NON ASS. | 8 |
| Salvarano | 0 | 1 | 1 | | 2 |
| Rubbianino | 1 | 0 | 0 | | 1 |
| Orologia | 0 | 2 | 0 | | 2 |
| Puianello | 0 | 4 | 1 | | 5 |
| Boschi/Forche | 0 | 1 | 2 | | 3 |
| Territorio Sparso | 1 | 0 | 1 | | 2 |
| TOTALE | | | | | 39 |
| Aggiornata al _____ | | | | | |

Resta inteso che, in regime di autorizzazione unica, dal punto di vista igienico sanitario, chi esercita l'attività di Ristorante, può esercitare anche quella di Bar, ma non viceversa, se non espressamente indicato dell'autorizzazione sanitaria.

La Tabella 1) sarà continuamente aggiornata dal Servizio competente, conformemente a quanto indicato nelle autorizzazioni sanitarie dei veri esercizi, al fine di poter verificare il permanere dei servizi di Bar e di Ristorante in ogni zona e dare corretta applicazione a presenti criteri

3) DOTAZIONI PROGRAMMATE

In ogni Zona sono individuati dei livelli minimi e massimi di esercizi, necessari per garantire il servizio alla cittadinanza che fa riferimento alla Zona o che sulla stessa gravita per motivi di lavoro, turismo, svago ecc....

Tali livelli di servizi sono indicati nella **Tabella 2)**, la quale indica inoltre le nuove autorizzazioni che sarà possibile rilasciare, alle condizioni indicate nei presenti criteri, distinte per anno e Zona di riferimento. Le nuove autorizzazioni verranno rilasciate, previo apposito bando, alle scadenze previste nei presenti criteri, esclusivamente se, a seguito del loro rilascio, non venga superato il limite massimo della zona di riferimento. Le autorizzazioni inserite in bando e non assegnate potranno essere reinserite alla scadenza successiva. Gli esercizi dovranno essere attivati dagli assegnatari delle autorizzazioni oggetto di bando e non potranno essere oggetto di trasferimento, compravendita o affittanza d'azienda per tre anni a decorrere dalla data della loro effettiva attivazione, che dovrà essere comunicata per iscritto all'ufficio competente.

Tabella 2)

| ZONA | Min | MAX | RILASCIATE | NUOVI RILASCI | | | | | TOTALE RILASCIABILI |
|---------------------|-----|-----|------------|---------------|----------|----------|----------|----------|---------------------|
| | | | | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | |
| Aggiornata al _____ | | | | | | | | | |
| Quattro Castella | 3 | 12 | 9 | | | | | 1 | 10 |
| Bergonzano | 2 | 5 | 4 | | | | | | 4 |
| Roncolo | 2 | 5 | 3 | | | 1 | | | 4 |
| Montecavolo | 3 | 12 | 7 | 1 | 1 | | 1 | | 10 |
| Salvarano | 1 | 3 | 2 | | | | | | 2 |
| Rubbiano | 1 | 3 | 1 | | | | | | 1 |
| Orologia | 1 | 4 | 2 | | | | | | 2 |
| Puianello | 3 | 9 | 5 | 1 | | 1 | | | 7 |
| Boschi/Forche | 2 | 5 | 3 | 1 | | | | | 4 |
| Territorio Sparso | 2 | 10 | 2 | 3 | | 1 | 1 | 1 | 8 |
| TOTALE | | | 38 | 6 | 1 | 3 | 2 | 2 | 52 |

La Tabella 2) verrà continuamente aggiornata dall'ufficio competente, a seguito di trasferimenti, cessazioni e nuovi rilasci, al fine di dare corretta applicazione ai presenti criteri

Obiettivi dell'Amministrazione Comunale sono:

- garantire la permanenza dei servizi tra i livelli minimi e massimi previsti, pertanto, agli esercizi esistenti in ogni Zona sarà consentito trasferirsi in altra Zona nel rispetto di tali limiti. Al raggiungimento del limite minimo per la zona di provenienza o del limite massimo per la zona di destinazione, ogni ulteriore autorizzazione al trasferimento è negata;

-garantire la permanenza in ogni Zona, degli specifici servizi di Bar e Ristorante pertanto, qualora per cambio di tipologia da parte degli esercizi, una tipologia venisse a mancare da una o più zone, l'Amministrazione, per ripristinare il singolo servizio nelle zone in questione, potrà rilasciare nuove autorizzazioni, vincolandole per tipologia e per Zona e non rientranti nei parametri numerici indicati nella Tabella 2); anche tali assegnazioni avverranno mediante apposito bando.

In regime di autorizzazione unica, il cambio di tipologia è sempre consentito previo eventuale aggiornamento dell'autorizzazione sanitaria, fatta eccezione per le nuove autorizzazioni rilasciate al fine di garantire in ogni zona il permanere degli specifici servizi di bar e ristorante, come precedentemente specificato.

In caso di cessazione dell'attività di un esercizio, la relativa autorizzazione può essere di nuovo rilasciata, previo apposito bando, a partire dalla prima scadenza successiva alla cessazione, esclusivamente se a seguito del suo rilascio, non venga superato il limite massimo della zona di riferimento. Nel caso che per gli stessi motivi, si scenda al di sotto dei livelli minimi previsti dalla Tabella 2), il bando, in deroga a quanto previsto al successivo punto 9) potrà essere pubblicato in qualsiasi momento.

Resta inteso che le attività autorizzate devono essere esercitate nel rispetto della L.R. 14/03, nonché alle prescrizioni ed autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico sanitaria, di inquinamento acustico, sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi e qualora siano aperti al pubblico, delle norme in materia di sorvegliabilità

4) ESERCIZI PARTICOLARI

Oltre a quanto indicato nei criteri su esposti, in ogni zona, possono essere rilasciate autorizzazioni all'apertura di attività, soggette a limitazione nella tipologia degli alimenti e delle bevande somministrate, collegate alle seguenti attività artigianali:

Gelateria

Pasticceria

Piadineria Tigelleria Gnocco fritto Erbazzone.

Ad ogni attività artigianale può essere rilasciata una sola autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande di cui al presente punto.

GELATERIA

Coloro che esercitano l'attività di produzione artigianale di gelato, situati sul territorio di Quattro Castella, possono richiedere apposita autorizzazione per l'apertura di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande alle seguenti prescrizioni e condizioni:

- per ottenere l'autorizzazione, i richiedenti devono possedere tutti i requisiti previsti dall'art. 6 della L.R.14/2003;
- l'autorizzazione indicherà espressamente che l'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande è indissolubilmente legato all'attività di produzione propria dei prodotti oggetto di somministrazione e limitato a : bevande analcoliche; gelato, granita, sorbetto, yogurt, nonché specialità a base dei suddetti prodotti; caffè ed alcolici di qualsiasi gradazione, potranno essere utilizzati esclusivamente nell'ambito della preparazione delle suddette specialità a base di gelato, granita, sorbetto e yogurt
- prima di iniziare l'attività il titolare dell'autorizzazione per l'esercizio di somministrazione deve ottenere apposita autorizzazione sanitaria che indichi espressamente i prodotti oggetto di preparazione e che l'attività di somministrazione riguarda: bevande analcoliche; gelato, granita, sorbetto, yogurt, nonché specialità a base dei suddetti prodotti; caffè ed alcolici di qualsiasi gradazione, potranno essere utilizzati esclusivamente nell'ambito della preparazione delle suddette specialità a base di gelato, granita, sorbetto e yogurt;

PASTICCERIA

Coloro che esercitano l'attività di produzione artigianale di pasticceria dolce e salata, situati sul territorio di Quattro Castella, possono richiedere apposita autorizzazione per l'apertura di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande alle seguenti prescrizioni e condizioni:

- per ottenere l'autorizzazione, i richiedenti devono possedere tutti i requisiti previsti dall'art. 6 della L.R.14/2003;
- l'autorizzazione indicherà espressamente che l'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande è indissolubilmente legato all'attività di produzione propria dei prodotti oggetto di somministrazione e limitato a : pasticceria dolce e salata, bevande calde e bibite analcoliche;
- prima di iniziare l'attività il titolare dell'autorizzazione per l'esercizio di somministrazione deve ottenere apposita autorizzazione sanitaria che indichi espressamente i prodotti oggetto di preparazione e che l'attività di somministrazione riguarda: pasticceria dolce e salata, bevande calde e bibite analcoliche

PIADINERIA TIGELLERAGNOCCO FRITTO ERBAZZONE

Coloro che esercitano l'attività di produzione artigianale di piadine, tigelle gnocco fritto ed erbazzone, situati sul territorio di Quattro Castella, possono richiedere apposita autorizzazione per l'apertura di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande alle seguenti prescrizioni e condizioni:

- per ottenere l'autorizzazione, i richiedenti devono possedere tutti requisiti previsti dall'art. 6 della L.R.14/2003;
- l'autorizzazione indicherà espressamente che l'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande è indissolubilmente legato all'attività di produzione propria dei prodotti oggetto di somministrazione e limitato a : piadine, crescione, tigelle gnocco fritto, erbazzone, salume formaggi e bevande, comprese quelle con volume alcolico non superiore a 20%;
- prima di iniziare l'attività il titolare dell'autorizzazione per l'esercizio di somministrazione deve ottenere apposita autorizzazione sanitaria che indichi espressamente i prodotti oggetto di preparazione e che l'attività di somministrazione riguarda: piadine, crescione, tigelle gnocco fritto, erbazzone, salume formaggi e bevande, comprese quelle con volume alcolico non superiore a 20%

Tali autorizzazioni, non rientranti nei parametri numerici di cui alla Tabella 2), potranno essere rilasciate, a richiesta degli interessati, nel limite massimo di 12, con la seguente cadenza:

| | |
|------|---|
| 2007 | 6 |
| 2008 | 2 |
| 2009 | 2 |
| 2010 | 1 |
| 2011 | 1 |

Le richieste, successivamente dell'entrata in vigore dei presenti criteri, dovranno pervenire per il 2007 entro il 31/03/2007 e per gli anni successivi entro il 31/12 dell'anno precedente quello previsto per il rilascio. Qualora le domande risultassero superiori rispetto alle autorizzazioni rilasciabili ogni anno, si procederà a pubblico sorteggio; qualora invece le domande risultassero in numero inferiore rispetto alle autorizzazioni rilasciabili ogni anno queste saranno assegnabili, con le medesime procedure, nell'anno successivo.

5) AUTORIZZAZIONI STAGIONALI

Tale forma di gestione è consentita esclusivamente a:

Esercizi ricadenti in Territorio Sparso e rientranti nei parametri numerici di cui alla Tabella 2);

Esercizi di Gelateria diversi da quelli di cui al punto 4);

Esercizi per la somministrazione esclusiva di Caldarroste e Cocomere, per i quali non si prevedono limiti numerici al rilascio dell'autorizzazione, la quale consentirà anche la somministrazione di bevande.

Gli Esercizi di Gelateria gestiti in forma stagionale potranno essere aperti dal 1° aprile al 31 ottobre di ogni anno, mentre per gli altri esercizi stagionali, il periodo di apertura verrà indicato sull'autorizzazione amministrativa, tenendo conto del tipo di attività svolta.

6) AREE ED EDIFICI DI PARICOLARE INTERESSE

In caso di:

- a) aree sottoposte a vincolo paesaggistico ambientale di cui alla parte terza del D.lgs 42/2004;
- b) edifici sottoposti al vincolo storico artistico archeologico di cui alla parte seconda del medesimo D.lgs.;
- c) edifici di valore monumentale di cui all'art 24.7 delle N.T.A. del P.R.G. ed edifici di valore tipologico architettonico di cui all'art.24.8 delle N.T.A. assoggettati alla disciplina particolareggiata;

in considerazione della loro particolare delicatezza e caratteristiche storico artistiche e ambientali, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande non potranno avere una sala bar/ristorante di superficie utile superiore a mq 70 (settanta) per i casi a) e b) e mq 100 (cento) per i casi c).

Tali limiti potranno essere derogati esclusivamente nell'ambito di progetti di valorizzazione di ampie aree pubbliche o aperte al pubblico, approvati dall'organo competente, nei quali sia ravvisato un rilevante interesse per la collettività.

7) AUTORIZZAZIONI IN DEROGA

In deroga a quanto indicato per il rilascio di autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande nelle varie zone, potranno essere rilasciate nuove autorizzazioni, non rientranti nei parametri numerici di cui al punto 3) nei seguenti casi:

- nell'ambito di progetti di valorizzazione commerciale di cui alla L.R. 14/99 art. 8 da sottoporre all'approvazione degli organi competenti
- nell'ambito di progetti volti all'approvazione da parte degli organi competenti, di Piani di Recupero di edifici di particolare valore storico o di aree particolarmente degradate aventi un potenziale interesse di socializzazione per la collettività

Tali autorizzazioni sono indissolubilmente vincolate all'area oggetto dei progetti di valorizzazione commerciale o di recupero che ne sono stati all'origine, nonché alla tipologia di somministrazione originariamente autorizzata.

8) PROCEDURE AUTORIZZATIVE E DENUNCIA DI INIZIO ATTIVITA'

L'apertura, lo spostamento e l'ampliamento degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono subordinati all'ottenimento di apposita autorizzazione comunale.

Il subingresso nell'esercizio dell'attività è soggetto a denuncia d'inizio attività.

9) BANDO DI ASSEGNAZIONE E PRIORITA'

In tutti i casi per i quali i presenti criteri prevedono la pubblicazione di un bando di assegnazione di un'autorizzazione, l'Amministrazione vi provvederà entro il 31 Gennaio di ogni anno. Il bando di assegnazione sarà pubblicato per 15 giorni consecutivi all'albo pretorio del comune, e ne verrà data comunicazione al pubblico mediante pubblicazione sul sito internet comunale e sui principali organi di stampa a diffusione locale; indicherà il numero e le eventuali tipologie degli esercizi da autorizzare nonché tutti i requisiti dei quali i richiedenti devono essere in possesso. Le autorizzazioni verranno rilasciate prioritariamente ai soggetti che dimostrino la disponibilità di locali a norma con le vigenti normative e in possesso degli standard urbanistici previsti, collocati in quelle parti delle Zone di riferimento meno servite, eventualmente anche individuate nel bando stesso. Nel caso più soggetti richiedenti siano in possesso dei medesimi requisiti, si procederà a pubblico sorteggio.

10) TRATTENIMENTI MUSICALI

L'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande abilita il titolare a svolgere, nell'ambito dei locali autorizzati, senza l'utilizzo di strutture per le quali occorra agibilità, e in modo tale che ciò non si configuri come attività di pubblico spettacolo, piccoli trattenimenti musicali senza possibilità di ballo da parte dei clienti, esposizioni di opere artistiche, presentazione di libri, effettuazione di conferenze e manifestazioni similari

Tali attività non potranno protrarsi oltre l'orario di normale chiusura del locale, salvo deroga espressa da richiedersi motivatamente al Comune e dovranno aver luogo in sale con capienza ed afflusso non superiore a cento persone.

11) ORARI, TURNI DI CHIUSURA, E FERIE

Con apposito atto da adottarsi entro 12 mesi dall'approvazione dei presenti criteri, l'Amministrazione provvederà a disciplinare le modalità di definizione degli orari di apertura, i turni di chiusura infrasettimanale e per ferie, in modo tale da garantire in ogni Zona, la presenza costante del servizio di somministrazione di alimenti e bevande da parte di Bar e Ristoranti.

Fino all'adozione del suddetto atto, i bandi di assegnazione delle nuove autorizzazioni nonché i progetti per il rilascio di autorizzazioni in deroga di cui al precedente punto 7), dovranno riportare gli orari di apertura ed il turno di chiusura infrasettimanale che saranno vincolanti per la gestione dell'esercizio.

12) AUTORIZZAZIONI TEMPORANEE

Tra la data di termine di un'autorizzazione temporanea e la data d'inizio di un'altra al medesimo organizzatore, nello stesso luogo e con le medesime strutture, devono intercorrere al meno 30 giorni. Ogni richiesta potrà essere riferita a più periodi, nel numero massimo di 10 e di durata non superiore a giorni 3 per periodo.

13) NORME TRANSITORIE

Il termine del 31 Gennaio previsto al punto 9), per l'anno 2007 è fissato al 31 Marzo

14) DURATA DELLA PROGRAMMAZIONE

I presenti criteri entrano in vigore dalla data di esecutività della delibera di approvazione degli stessi e saranno oggetto di revisione con cadenza almeno quinquennale.

Successivamente alla scadenza del termine per la loro revisione i presenti criteri continueranno ad applicarsi fino all'adozione dei nuovi.