



COMUNE DI SORGONO

DISCIPLINARE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA MANIFESTAZIONE DEL CIRCUITO "AUTUNNO IN BARBAGIA - SA INNENNA"

Sorgono, 3 - 4 ottobre 2026

Art. 1 - OGGETTO

Il Comune di Sorgono con il presente disciplinare intende regolamentare, in coerenza con il *"Disciplinare eventi promozionali promozione territoriale Autunno in Barbagia e Primavera nel Cuore della Sardegna"* predisposto dall'ASPEN (Azienda Speciale della Camera di Commercio di Nuoro), la manifestazione "Autunno in Barbagia - Sa Innenna" dell'anno 2026, che costituisce un importante strumento per la promozione delle eccellenze produttive del nostro territorio nei comparti dell'agroalimentare e dell'artigianato tipico, e per la valorizzazione dei beni culturali ed ambientali, delle tradizioni e della storia locale.

La manifestazione, organizzata in collaborazione con le associazioni locali che operano nel campo del volontariato, si sviluppa nel centro storico all'interno di un circuito che ospita esposizioni di prodotti del settore agroalimentare e dell'artigianato tipico, mostre, eventi, e nel quale è possibile degustare piatti tipici e il vino DOC Mandrolisai.

La manifestazione avrà luogo nei giorni di sabato 3 e domenica 4 ottobre p.v. e le Cortes resteranno aperte al pubblico dalle ore 9:00 alle 20:00.

Art. 2 - ORGANIZZAZIONE

L'organizzazione della manifestazione "Autunno in Barbagia - Sa Innenna" è curata dal Comune di Sorgono in collaborazione le associazioni locali che operano nel campo del volontariato.

Alla domanda di partecipazione alla manifestazione dovrà essere allegato, da ogni partecipante, il presente disciplinare sottoscritto per accettazione.

La manifestazione si svolge prevalentemente nel centro storico ed il percorso lungo il quale verranno dislocate le Corti sarà stabilito, a seguito di insindacabile valutazione e decisione, dall'organizzazione sulla base delle iscrizioni pervenute.

All'interno del circuito gli spazi, nelle aree pubbliche, verranno concessi compatibilmente con le esigenze del traffico pedonale e veicolare.

Le Cortes/punti ristoro potranno essere ammesse nei seguenti posti pubblici: Piazza della Vittoria, Piazza Sant'Antonio, Piazza Funtaneda, Piazza del Mercato, Piazza fronte Corso Vittorio Emanuele n° 80, Vicolo Corso Vittorio Emanuele n° 70, spiazzo fronte ingresso Museo dei segni sul legno n° 72, Vico La Marmora n° 4, fronte Via Cavour n° 9, fronte Via Medau n° 9, fronte Via Sant'Antonio n° 24, Piazza Sa Tappara, Piazza A. Gramsci.

L'organizzazione si riserva di individuare, se necessario, ulteriori spazi da destinare a Cortes/punti ristoro.

Le attività di carico e scarico dei prodotti e degli allestimenti sono consentite per tutta la giornata di venerdì 2 ottobre p.v.; l'accesso agli automezzi degli espositori è consentito, inoltre, anche entro le ore 9:00 del mattino di sabato 3 e domenica 4 ottobre p.v.

È vietato:

ospitare nelle proprie Corti altri venditori o espositori non autorizzati formalmente dall'organizzazione;

Organizzare spettacoli musicali non in linea con la manifestazione durante l'orario di apertura delle cortes all'interno del circuito su suolo pubblico.

È obbligatorio esporre all'interno di ogni corte in maniera chiara e visibile l'indicazione dei prezzi relativi ai singoli prodotti messi in vendita.

Art. 3 - MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare alla manifestazione i soggetti interessati devono presentare, presso l'ufficio protocollo del Comune di Sorgono, apposita istanza utilizzando il modello di domanda allegato al presente disciplinare (Allegato A), con l'indicazione del possesso dei requisiti definiti dagli articoli 4 e 5.

La domanda dovrà essere regolarmente sottoscritta dal titolare dell'impresa e deve essere inoltrata tramite l'indirizzo di posta elettronica certificata del Comune: comune.sorgono@pec.it, oppure tramite Raccomandata AR o consegnata a mano presso l'Ufficio Protocollo del Comune e dovrà pervenire entro e non oltre le ore 24:00 del 28 agosto.

Non saranno prese in considerazione, e pertanto escluse, le domande pervenute oltre il termine sopra stabilito (e a tal fine farà fede solo ed esclusivamente il timbro e l'ora

apposti dall'ufficio protocollo del Comune) e quelle compilate in modo difforme o incompleto rispetto a quanto prescritto dal presente disciplinare.

Art. 4 - REQUISITI RICHIESTI

Possono partecipare alla manifestazione e sono ammessi a presentare la domanda di partecipazione, coloro che producono o commercializzano prodotti tipici nei comparti dell'agroalimentare e dell'artigianato tipico e specificatamente:

- a) le imprese produttive dell'agroalimentare che svolgono, alla data di presentazione della domanda, attività economica in ambito commerciale, iscritte alla Camera di Commercio e ubicate nel territorio del Comune di Sorgono;
- b) le imprese produttive dell'artigianato tipico che lavorano, alla data di presentazione della domanda, a titolo di esempio, nei settori: legno, ferro, tessile, pelletteria, ecc., iscritte all'albo delle Imprese artigiane e ubicate nel territorio del Comune di Sorgono;
- c) gli hobbisti, residenti del Comune di Sorgono, che realizzino e/o espongano per la vendita le proprie opere artistiche, nonché quelle dell'ingegno a carattere creativo, riconducibili alla tradizione sarda;
- d) le associazioni iscritte all'Albo delle Libere Forme associative del Comune di Sorgono, che, all'interno della propria sede, intendono promuovere le proprie iniziative statutarie e la raccolta di fondi per l'autofinanziamento.

A discrezione dell'organizzazione potranno partecipare anche imprese produttive dell'agroalimentare e dell'artigianato tipico e hobbisti, provenienti da altri territori, a condizione che i prodotti tipici, commercializzati o prodotti, non siano concorrenziali con quelli degli operatori economici locali.

Trattandosi di momenti promozionali e di acquisto di natura esperienziale è molto importante che i partecipanti, per quanto possibile, effettuino delle dimostrazioni della lavorazione dei prodotti esposti.

Art. 5 - CORTES/PUNTI RISTORO

L'attività di somministrazione, all'interno del circuito della manifestazione, è ammessa esclusivamente presso le Cortes/punti ristoro stabiliti dall'organizzazione, ed è consentita esclusivamente agli operatori in regola con le normative vigenti, anche in materia fiscale, e dovrà essere svolta nel rispetto di tutte le disposizioni igienico-sanitarie (Ordinanza 3.4.2002 Ministero della Salute; Regolamento CE n. 852/2004 Parlamento Europeo).

Gli operatori delle Cortes/punti ristoro sono invitati a offrire prodotti di qualità provenienti dal territorio di Sorgono o da quello dei paesi limitrofi, e a proporre piatti tipici locali.

Dovranno, inoltre, indicare nella domanda di partecipazione il menù offerto e il prezzo che intendono praticare al pubblico, che si impegnano inoltre ad esporre in modo chiaro e leggibile nelle Corti.

NB Gli impianti elettrici, non collegati ad abitazioni già esistenti e gli impianti utilizzatori di bombole gpl allestiti per la manifestazione dovranno essere conformi alle specifiche norme tecniche; tale conformità dovrà essere dichiarata tramite modulo allegato firmato da tecnici abilitati (es. idraulico, termoidraulico, elettricista) e presentata ai competenti uffici del Comune di Sorgono.

L'attività di somministrazione, all'interno del circuito della manifestazione, potrà essere esercitata alle seguenti condizioni:

- 1) sia effettuata da operatori abilitati all'esercizio di attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande; nell'assegnazione degli spazi si darà precedenza a coloro che sono residenti o che hanno sede legale nel Comune di Sorgono;
- 2) gli operatori abilitati devono attenersi alle disposizioni di notifica di inizio attività (sportello SUAPE), nonché a quelle sulla tracciabilità delle carni e dei preparati a base di carne. Le carni e i salumi devono provenire da stabilimenti autorizzati corredati dai documenti di provenienza;
- 3) sia effettuata esclusivamente nello specifico spazio assegnato dall'organizzazione e nel pieno rispetto delle aree destinate al transito pedonale, ai veicoli di soccorso e delle forze dell'ordine.

Tutti gli operatori che effettueranno la somministrazione di alimenti e bevande dovranno rispettare le regole di cui alla nota ASL, in materia di tracciabilità delle carni e dei prodotti a base di carne e in modo particolare che le carni fresche destinate alla cottura provengano da stabilimenti di macellazione e/o da spacci di vendita registrati. Non è consentito l'utilizzo di carni provenienti dalla macellazione per l'autoconsumo familiare. Parimenti le preparazioni di carne (salsicce fresche, carni macinate composte, etc.), destinate alla cottura e salumi freschi o stagionati devono provenire da stabilimenti riconosciuti o registrati e correttamente etichettati; non è, pertanto, consentita la manipolazione delle carni per la preparazione di prodotti a base di carne nel corso della manifestazione.

Art. 6 - IGIENE, DECORO E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Tutte le imprese produttive dell'agroalimentare e le Cortes/punti ristoro, dovranno attenersi alle prescrizioni e regole emanate dalle competenti autorità (comunali/regionali/statali e comunitarie) in ordine all'igiene e alla sicurezza degli alimenti, dando particolare

attenzione alla prevenzione dei pericoli di contaminazione alimentare, così come previsto dal sistema di controllo HACCP.

Dovranno altresì garantire la sicurezza degli alimenti in tutte le fasi della catena alimentare, dalla produzione primaria alla distribuzione compresa la catena del freddo.

Dovranno inoltre curare con il massimo impegno la costante pulizia degli spazi di esposizione, di vendita e di somministrazione, delle attrezzature e degli arredi.

È obbligatorio per tutte le Cortes, ed in particolare per le imprese produttive dell'agroalimentare e le Cortes/punti ristoro, di effettuare la corretta raccolta differenziata dei rifiuti attenendosi alle disposizioni comunali e predisponendo degli appositi contenitori per i rifiuti che, alla necessità, dovranno essere regolarmente svuotati, in modo da tenere sempre pulita e in ordine la propria Corte.

Le stesse dovranno attenersi scrupolosamente a tutte le prescrizioni che saranno successivamente impartite in relazione alla corretta raccolta e al tempestivo conferimento delle varie frazioni di rifiuti prodotte.

Gli operatori dovranno inoltre:

- 1) allestire gli spazi espositivi, di vendita e di somministrazione, in linea con i principi e gli obiettivi della manifestazione e con strutture di copertura non deteriorate o fatiscenti ma possibilmente di colore chiaro e con addobbi che richiamino i colori dell'autunno;**
- 2) allestire e conservare gli spazi espositivi, di vendita e di somministrazione, ordinati e decorosi, anche occultando eventuali contenitori, compresi quelli dei rifiuti, per evitare che siano visibili dal pubblico;**
- 3) proteggere, in modo idoneo, il suolo pubblico dallo sporco derivante dalla preparazione e/o somministrazione degli alimenti e delle bevande;**
- 4) pulire, a fine manifestazione, gli spazi espositivi, di vendita e di somministrazione, direttamente occupati e quelli immediatamente limitrofi, che devono essere lasciate in perfetto ordine;**
- 5) curare l'abbigliamento anche nei particolari. È consigliato l'abbigliamento tradizionale, ove possibile, compatibilmente con l'organizzazione della corte stessa;**
- 6) utilizzare solo stoviglie biocompostabili in conformità con quanto stabilito dalla direttiva comunitaria;**

I singoli operatori sono responsabili degli eventuali danni che venissero arrecati alla cosa pubblica o privata e/o a persone nell'espletamento della loro attività.

Art. 7 - SANZIONI

Chiunque esercita il commercio su aree pubbliche senza la prescritta autorizzazione o fuori dal territorio previsto dall'autorizzazione stessa o nelle zone o aree in cui sia vietato o senza permesso è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da € 2.500,00 a € 15.000,00 e la confisca delle attrezzature e della merce (art. 18, comma 1, L.R. n. 5/2006);

Chiunque violi le norme sulla pubblicità dei prezzi è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da € 300,00 a € 2.000,00 (art. 18, comma 4, L.R. n. 5/2006);

Chiunque trasgredisce alle norme del presente disciplinare, salvo diversa disposizione di legge, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da € 25,00 ad € 500,00 (art. 7-bis del D.Lgs. 267/2000);

Chiunque omette di notificare all'autorità competente (Sportello SUAPE) l'attività temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da € 1.500,00 a € 9.000,00 (Art. 6, comma 2, del Reg. CE 852/2004).

Art. 8 - NORME FINALI

L'organizzazione e gli incaricati della vigilanza verificheranno il rispetto delle condizioni riportate nel presente disciplinare.

Il presente disciplinare entra in vigore all'avvenuta esecutività della delibera di approvazione, salvo diversa disposizione, e a far data dalla sua entrata in vigore è abrogata ogni altra disposizione incompatibile con quanto qui disposto.

Per quanto non espressamente contemplato dal disciplinare si rimanda al Regolamento ASPEN di Autunno in Barbagia ed alle Leggi e ai Regolamenti vigenti in materia.

Il presente disciplinare deve essere firmato e consegnato all'ufficio protocollo del Comune di Sorgono o inviato alla mail: comunesorgono@comune.sorgono.nu.it

Il sottoscritto dichiara che con l'apposizione della propria firma sul presente disciplinare ne accetta, senza condizione o riserva alcuna, integralmente il contenuto e si impegna a rispettarlo.

DICHIARAZIONE IMPIANTI GPL PER MANIFESTAZIONI E SAGRE

Dichiarazione di conformità alla normativa vigente in materia di impianti a GPL per uso domestico non alimentatida rete di distribuzione.

Io sottoscritto _____ iscritto all'albo/collegio degli/dei

_____ di _____

oppure

Io sottoscritto _____ in qualità di titolare della ditta _____ con sede in alla via _____

P.IVA _____ in possesso dei requisiti di cui al D.M.37/08

in qualità di tecnico incaricato dal sig. _____ nato a _____ cod.fisc. _____ e residente in _____ via _____ assegnatario dello stand n. _____ svolgente attività di vendita/somministrazione su area pubblica di cibi e/o bevande cotti, nei mercati/posteggi isolati

DICHIARA

1. Che l'attività sopra indicata utilizza gas combustibile solamente per esigenze di cotture di prodotti alimentari;

2. Che la cottura dei prodotti alimentari avviene:

☐ mediante un singolo apparecchio di cottura installato sul banco di vendita rispondente alle seguenti caratteristiche:

- ✓ gli apparecchi di cottura non presentano perdite di gas a valle del collegamento all'impianto e inoltre
 - ☐ sono ☐ non sono muniti di termo valvola di sicurezza
- ✓ l'alimentazione dell'apparecchio di cottura avviene tramite un singolo bidone, dotato di idoneoregolatore di pressione, di capacità inferiore o uguale a 15 Kg;

☐ mediante n. apparecchi di cottura installati su automezzo per la gastronomia marca _____ modello _____ targato _____ alimentati con impianto fisso, aventi le seguenti caratteristiche:

- ✓ gli apparecchi di cottura non presentano perdite di gas a valle del collegamento all'impianto e inoltre
 - ☐ sono ☐ non sono muniti di termo valvola di sicurezza
- ✓ l'alimentazione degli apparecchi di cottura avviene tramite l'utilizzo:
 - ☐ di numero massimo di bidoni pari a _____ corrispondente alla quantità fissata nel documento di omologazione rilasciato dal costruttore dell'impianto;
 - ☐ di un recipiente in pressione, di tipo fisso, verificato e collaudato secondo quanto previsto dalle norme vigenti;
- ✓ l'impianto fisso installato sull'automezzo targato _____ risulta in regola a

seguito di esito positivo della prova di funzionamento e tenuta eseguita dal sottoscritto secondo quanto previsto dalla normativa vigente;

☐ mediante n. _____ apparecchi di cottura installati nella cucina provvista di uno stand, alimentati con impianto aventi le seguenti caratteristiche:

- ✓ gli apparecchi di cottura non presentano perdite di gas a valle del collegamento all'impianto inoltre
 - ☐ sono ☐ non sono muniti di termo valvola di sicurezza
- ✓ l'alimentazione degli apparecchi di cottura avviene tramite numero massimo di bidoni pari a _____ dotati di idoneo regolatore di pressione, di capacità singola inferiore o uguale a 15 kg;
- ✓ l'impianto è dotato di n. _____ gruppi di regolazione a norma UNI 7131/99;
- ✓ l'impianto installato nella cucina provvisoria risulta in regola a seguito di esito positivo della prova di funzionamento e tenuta eseguita dal sottoscritto secondo quanto previsto dalla normativa vigente

3. che gli apparecchi di cottura sono collegati agli impianti di alimentazione indicati al precedente punto 2, mediante:

☐ tubo flessibile in regola con le norme vigenti in materia ed in particolare, fissato al portagomma con idonee fascette stringitubo e di lunghezza non maggiore di 1,5 metri o utilizzando appositi accorgimenti e accessori previsti dalle norme UNI CIG, privo di intercettazione e/o giunture intermedie, dotato di marcatura in conformità alle norme vigenti ed in regola con la data di scadenza stampigliata sul tubo stesso;

4. che gli apparecchi di cottura e relativo impianto di alimentazione come sopra individuati, sono dotati di almeno un estintore a polvere o idrico:

- ✓ non inferiore a kg. 6;
- ✓ in regola con le revisioni periodiche;
- ✓ di capacità estinguente pari o superiore a 21A 89 B C;

5. di aver effettuato la verifica di tenuta del gas negli apparecchi di cottura;

6. di aver opportunamente istruito il personale addetto all'impianto con riguardo alle misure di sicurezza da adottare in caso di manipolazione sui collegamenti (sostituzione bidoni, chiusura valvole, ecc.).

7. la conformità dell'impianto alle norme UNI-CIG di riferimento.

Luogo e data _____,

Firma e timbro (per esteso e leggibile)

La presente dichiarazione ha validità:

- un anno dalla data di sottoscrizione, per i banchi vendita e gli automezzi gastronomici;
- pari alla durata della singola manifestazione per le cucine degli stand gastronomici.