

ti nella tutela dell'igienicità dei prodotti alimentari che offrono⁷. Questo decreto, però, non si occupa dei luoghi di mercato: nulla dice al riguardo nell'unico argomento dove potrebbe farlo: il capitolo III del suo allegato sui "requisiti per i locali mobili o temporanei (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), locali utilizzati principalmente come abitazione privata, locali utilizzati occasionalmente a scopo di approvvigionamento e distributori automatici"⁸.

Se proprio si vuole coinvolgere la CE anche nei mercati, si può citare, invece, la sua risoluzione per la salvaguardia dei consumatori del maggio 1981 che, tra l'altro, ne tutela gli interessi economici, la salute e la sicurezza. Un'amministrazione comunale, infatti, può difendere *direttamente* la capacità di spesa dei propri amministrati *solo* istituendo i mercati, dov'è più attiva la concorrenza, pur se è illusorio ignorare le motivazioni non eludibili del commercio come a volte si vede fare. E può garantire pure la salute e la sicurezza di chi li frequenta *solo* se realizza i luoghi dei mercati in maniera idonea, in sede propria, non lasciandoli allestiti troppo semplicemente su strada.

2.1.4 Le regole operative dell'ordinanza della Sanità

S'è annunciata la saggezza del ministero della Sanità, criticando il decreto legislativo 114/98 perché non indirizza più verso una *sede propria* i mercati quotidiani, la forma più importante di vendita sulle aree pubbliche, dove si offrono prevalentemente prodotti alimentari. Infatti la Sanità ha stabilito, con un'ordinanza, come s'è detto, regole abbastanza vincolanti e insieme realistiche sull'edilizia e gli impianti dei luoghi di questi mercati; regole che possono supplire in qualche modo all'assenza ormai anomala di norme di *standard* vere e proprie⁹. Dopo il dibattito che ha prodotto, l'ordinanza del marzo 2000 è stata aggiornata, come abbiamo accennato, con l'ordinanza 3 aprile 2002 che (art. 12, *abrogazioni*) sostituisce formalmente la prima. Il nuovo testo, però, è in gran parte lo stesso: una stesura integrata, forse opportuna per evitare equivoci. Naturalmente qui di seguito analizzeremo il testo aggiornato.

Per luoghi dei mercati quotidiani, sono queste le modifiche essenziali dell'ordinanza 2002: (1) nuovi termini: originariamente si concedevano diciotto mesi ai rivenditori per adeguare il loro punto di vendita e tre anni ai comuni per rendere idonee le aree dei mercati¹⁰; (2) ampliamento della possibilità di vendere prodotti deperibili nei banchi temporanei a patto che questi siano meglio attrezzati.

Allora, analizziamo i requisiti igienico-sanitari prescritti per offrire i prodotti alimentari sulle aree pubbliche, che però riguardano essenzialmente i nostri mercati quotidiani, scorrendo essenzialmente i primi sei articoli dell'ordinanza. La somministrazione, regolata dal settimo articolo, è accessoria perfino in un mercato alimentare e, come tale, non influisce concretamente su luoghi.

L'ordinanza precisa anzitutto (art. 1, *Campo di applicazione e definizioni*) che le sue disposizioni (trascrizione integrale) "riguardano i requisiti igienico-sanitari: a) delle *aree pubbliche*, nelle quali si effettuano, in un determinato arco di tempo, anche non quotidianamente, i mercati per il commercio dei prodotti alimentari; b) dei *posteggi*, sia singoli sia riuniti in un mercato sia presenti nelle fiere; c) delle *costruzioni stabili*, dei *negozi mobili* e dei *banchi temporanei* che insistono sui posteggi di cui alla lettera b)"¹¹. Per chiarezza: le aree e i posteggi sono *spazi* destinati al commercio, rispettivamente collettivi e singoli, mentre le costruzioni stabili, i negozi mobili e i banchi temporanei sono *modi* d'attrezzare il posteggio per la vendita.

Subito dopo (ancora con l'art. 1) l'ordinanza prosegue:

(1) Dando le definizioni commerciali di competenza sanitaria: "*commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari*: l'attività di vendita di prodotti alimentari al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche... [che] può comprendere anche [la] preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari..."; "*somministrazione di alimenti e bevande*: la vendita di prodotti alimentari effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature *nonché locali di consumo o aree di ristorazione* (in corsivo le modifiche dell'ordinanza del 2002) che consentono la consumazione sul posto dei prodotti"; "*alimento deperibile*: qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione".

(2) Distinguendo per la prima volta i luoghi: "*mercato in sede propria*: il mercato che ha un suo luogo esclusivo, destinato a tale uso nei documenti urbanistici, costruito appositamente per il commercio con configurazioni edilizie specifiche e materiali adatti"; "*mercato su strada*: il mercato che occupa, per un certo tempo nell'arco della giornata, spazi aperti non predisposti per accoglierlo, sui quali si alterna con altre attività cittadine"¹².

(3) Classificando tre modi di attrezzarsi per vendere in un posteggio e definendoli sinteticamente: "*costruzione stabile*: un manufatto isolato o confinante con altri che abbiano la stessa destinazione oppure che accolgano servizi o altre pertinenze di un mercato, realizzato con qualsiasi tecnica e materiale"; "*negozio mobile*: il veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio"; "*banco temporaneo*: insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o autotrazione, facilmente smontabile ed allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale"¹³.

Precisato il tema e definiti gli oggetti, lasciamo la successione degli argomenti dell'ordinanza perché riteniamo utile siano chiari, per primi, i modi d'intervento, i tempi concessi e le competenze:

(1) Modi e tempi: (art.11, *Disposizioni transitorie e finali*) "i mercati in sede propria e su strada, realizzati dopo l'entrata in vigore dell'ordinanza, nei quali si effettui il commercio di prodotti alimentari quotidiani devono rispettare le disposizioni di cui all'articolo 2 [*Caratteristiche generali delle aree pubbliche*]":

Inoltre devono essere rivisti pure gli attuali: "i mercati in sede propria e su strada, già esistenti alla data di entrata in vigore della ordinanza, nei quali si effettuò il commercio dei prodotti alimentari, devono adeguarsi alle disposizioni previste dalla presente ordinanza entro il 30 giugno 2003. Per i mercati nei centri storici o in zone urbane dove non sia possibile l'adeguamento integrale, sono comunque vincolanti le prescrizioni di cui all'articolo 6".

È così confermato che: (1) l'adeguamento riguarda pure i mercati quotidiani odierni, infatti non è certo che i loro luoghi siano idonei: l'edilizia anonima interviene per la prima volta nelle normative con i suoi modelli e le sue tecnologie; (2) per i mercati quotidiani ora in aree difficili sono comunque vincolanti almeno le prescrizioni che graduanò le attrezzature secondo le merci vendute: precisazione opportunamente realistica.

Era più stretto, ma sempre ragionevole, il tempo concesso ai rivenditori: l'ordinanza del 2000 prescriveva che "le costruzioni stabili, i negozi mobili ed i banchi temporanei... debbono essere conformi ai requisiti prescritti... entro diciotto mesi". Ora si concedono loro altri tre mesi con l'ordinanza del 2002. Però alcuni adeguamenti dei rivenditori potrebbero essere condizionati da quelli delle aree, in particolare per gli impianti; quindi vi saranno compromessi giustificati fermo restando il nuovo termine globale del giugno 2003¹⁴.

(2) Competenze (art. 2, *Caratteristiche generali delle aree pubbliche*, parte finale): la suddivisione dei compiti e delle responsabilità è veramente essenziale per il prossimo futuro dei mercati quotidiani che abbiamo visto obbligatoriamente in una forma di sede propria: (a) "Il *comune*, od il soggetto *gestore* del mercato in sede propria, è tenuto ad assicurare, per ciò che attiene gli spazi comuni del mercato e dei relativi servizi, la funzionalità delle aree come prescritta ed in particolare, per quanto di competenza, la manutenzione ordinaria e straordinaria, la potabilità dell'acqua fornita, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti"; (b) "ciascun *operatore* è responsabile, per... il posteggio nel quale è autorizzato ad esercitare l'attività, del rispetto delle prescrizioni indicate nella presente ordinanza, dell'osservanza delle norme igienico-sanitarie, e deve assicurare, per quanto di competenza, la conformità degli impianti, la potabilità dell'acqua dal punto di allaccio, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti".

Questa ripartizione delle responsabilità tra comune (le aree) e rivenditori (i punti di vendita) non lascia dubbi: la Sanità non poteva certo rinunciare ad individuarle univocamente. Inoltre il riferimento alla gestione delegata, ormai frequente, è molto meno banale di quanto sembri, viste le passate esperienze.

Riprendiamo l'analisi dell'ordinanza dalle regole sugli spazi pubblici dove si offrono quotidianamente gli alimentari. Spazi che (inizio art. 2) "devono possedere caratteristiche tali da garantire il mantenimento delle idonee condizioni igieniche", sia se vi si aprono i mercati sia se ospitano "posteggi... isolati o in numero tale da non far raggiungere nel loro insieme la qualifica di mercato secondo la legislazione regionale e la pianificazione comunale". Giusto: le esigenze d'igiene non sono aggirabili con una nomenclatura.

Poi, la nozione di luogo adeguato per i mercati quotidiani, fondamentale nell'edilizia annonaria: le aree che li accolgono devono essere "appositamente delimitate e recintate, ove non lo impediscano vincoli di tipo architettonico, storico, artistico ed ambientale". Si accettano, quindi, le impossibilità nei centri storici, ma s'evita la dizione abusata 'se possibile': l'eccezionalità è circoscritta oltre che, è logico presumerlo, da dimostrare.

Proseguendo, le regole fanno parte ancor più della tecnica delle costruzioni. I luoghi dei mercati quotidiani, infatti, devono avere:

(a) "una propria rete fognaria... [ed] una pavimentazione con strato di finitura compatto ed igienicamente corretto per l'uso al quale è destinato" (niente asfalto per vendere gli alimentari?), che abbia "idonee pendenze che permettano il regolare e rapido deflusso delle acque meteoriche e di quelle di lavaggio" e sia "dotata di apposite caditoie atte a trattenere il materiale grossolano"; inoltre "le fognature devono assicurare anche lo smaltimento idoneo dei servizi igienici sia generali del mercato sia dei posteggi che ne abbiano la necessità secondo questa ordinanza"; (b) le "reti per allacciare ciascun posteggio all'acqua potabile, allo scarico delle acque reflue attraverso un chiusino sifonato... e all'energia elettrica"; reti con "apparecchiature di allaccio indipendenti nella superficie di ciascun posteggio"; (c) i "contenitori di rifiuti solidi urbani... in numero sufficiente alle esigenze, opportunamente dislocati nell'area e facilmente accessibili in particolare dai posteggi"; (d) i "servizi igienici sia per gli acquirenti sia per gli operatori... da distinguere per sesso" ed in parte ("un numero adeguato di essi") riservati a chi venda gli alimentari; servizi pure "del tipo prefabbricato autopulente" purché abbiano "la porta con chiusura automatica e fissabile con serratura di sicurezza" oltre che, come di consueto, "il lavabo e lo sciacquone con erogatore di acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale [e] il distributore di sapone liquido o in polvere e gli asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso".

Sono requisiti edilizi ed impiantistici piuttosto impegnativi, specie paragonati con l'assetto attuale dei mercati su strada, che spingono quelli quotidiani verso la sede propria o almeno protetta. Ma accortamente si evitano inutili estensioni: le prescrizioni suddette sono vincolanti solo per gli spazi dove siano riuniti "i posteggi destinati alla vendita ed alla somministrazione dei prodotti alimentari". Si potrà così risparmiare nell'allestimento delle aree, pur se le divisioni merceologiche rigide sono commercialmente svantaggiose.

Subito dopo, si regola il normale completamento delle suddette aree dei mercati quotidiani: i punti di vendita costruiti (art. 3, *Caratteristiche delle costruzioni stabili*). Una costruzione fissa realizzata sul posteggio dal quale offrire prodotti alimentari deve:

(a) essere permanente, "coperta, se non è altrettanto protetta in un mercato in sede propria, e delimitata da pareti"; proteggere adeguatamente gli

alimenti; “essere sufficientemente ampia e ben ventilata”; “avere infissi bloccabili con serratura di sicurezza” perché non sia accessibile “durante l’inattività” e “un’altezza interna utile di almeno 2,70 metri” (una delle poche regole quantitative); **(b)** “essere costruita con criteri tali da consentire l’esposizione, la vendita e la conservazione dei prodotti alimentari in modo igienicamente corretto”, (e vi sono espliciti i richiami alla pulizia ed alla contaminazione); **(c)** “avere un pavimento realizzato con materiale antiscivolo, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile” (come le “eventuali pedane”) che abbia pendenze idonee verso chiusini sifonati; “avere pareti raccordate con sagoma curva al pavimento e rivestite per un’altezza di almeno 2 metri con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile”; **(d)** “essere allacciabile, nel suo ambito, a reti di fognatura, attraverso un chiusino sifonato, e di distribuzione d’acqua potabile” (predisposizione al montaggio del lavello, obbligatorio per vendere molti dei prodotti alimentari); **(e)** “avere nel suo interno un contenitore” del “sacco di plastica... a perdere per la raccolta di rifiuti solidi... collocato in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti”.

Attenzione: **(1)** il termine *stabile* della definizione comprende il concetto di duraturo nel tempo; **(2)** non è stata definita la soluzione edilizia, ma s’è fissato l’insieme delle caratteristiche costruttive e impiantistiche, appunto attraverso i requisiti; **(3)** gli allacci d’impianto, adduzioni e scarichi, devono essere nella costruzione stabile: stop agli inquietanti allacci elettrici multipli volanti nei mercati! **(4)** “nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili” si aggiungono questi altri requisiti:

(a) allaccio “ad una fonte di distribuzione d’energia elettrica”; **(b)** “impianto frigorifero per la conservazione e la esposizione dei prodotti, di capacità adeguata... che consenta la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto delle condizioni di temperatura di conservazione prescritte”; **(c)** “lavello con erogatore” automatico o a pedale “di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere e asciugamani non riutilizzabili”. Inoltre, “i banchi” dove s’espongono e vendono gli alimentari devono essere igienicamente idonei per quel che si offre: non appaia inessenziale, c’è il concetto di specializzazione merceologica. E i “prodotti devono essere comunque protetti da appositi schermi posti ai lati dei banchi rivolti verso i clienti, verticalmente per almeno 30 centimetri di altezza dal piano vendita ed orizzontalmente, sopra tali ripari verticali, per una profondità di almeno 30 centimetri”. È più semplice rispettare questa prescrizione che scriverla – sono le caratteristiche di riparo minime di qualunque vetrina frigorifera – tuttavia obbligheranno a vendere dietro al banco e non davanti, come invece molti sono abituati a fare. D’altra parte c’è un’istruzione che

evita inutili eccessi: “dette protezioni *non* sono richieste per l’esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofruitticoli freschi”: allora, sono ‘salvi’ i fruttivendoli, ad esempio, ma non coloro che offrono prodotti della pesca.

Due istruzioni chiudono l’argomento: una restrittiva, l’altra tollerante (troppo?): **(1)** si devono osservare pure condizioni specifiche aggiunte per vendere nelle costruzioni stabili carni fresche, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi (le vedremo con l’art. 6); **(2)** le dimensioni numeriche sono tassative solo nelle installazioni successive all’ordinanza.

Le regole sui luoghi dei mercati quotidiani sarebbero solo queste, se la stessa Sanità non avesse prefigurato un aggravio per i prodotti alimentari particolarmente deperibili (art. 6, *Prescrizioni particolari*)¹⁵. È la logica corretta del *si, però...*: l’aggravio selettivo ha evitato dinieghi generalizzati d’attività. Non sintetizziamo molto queste regole ulteriori, per non rischiare l’incomprensibilità:

(1) Carni fresche: è ribadita la necessità di refrigerarle e separarle, e ci sono regole per attività peculiari. È consentito sezionare la carne (o disossarla che dir si voglia), ma “in un settore separato, non connesso direttamente con l’ambiente esterno [è chiaro?] nel perimetro di una costruzione stabile”, “dotato di adeguata attrezzatura e... spazio sufficiente”; in questo settore si possono pure elaborare le carni “purché in tempi diversi [e] limitatamente ai quantitativi che possono essere venduti nella stessa giornata di preparazione”. Però, le “attività di sezionamento e preparazione... possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell’area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare”; nell’*area*, non nel punto di vendita: precisazione non peregrina, posso assicurarlo.

(2) Prodotti della pesca: si devono mantenere “in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione”, pure “per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile”. I banchi d’esposizione (di “materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili”) devono essere “costruiti in modo da consentire lo scolo dell’acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue”. “È vietata sulle aree pubbliche la preparazione di prodotti della pesca”, tuttavia si può predisporre il pesce per la cottura con “decapitazione, eviscerazione [e] sfilettatura [che] possono essere effettuate nelle costruzioni stabili, nei negozi mobili e nei banchi temporanei [evoluti come richiesto dall’ordinanza del 2002].

(3) Molluschi bivalvi vivi: i banchi (anch’essi di “materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili”) devono avere “dispositivi atti a raccogliere e smaltire l’acqua intravalvare”, un “idoneo impianto che assicuri temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi” ed “appositi com-

parti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità". Nelle aree pubbliche possono essere venduti solo nelle costruzioni stabili, nei negozi mobili e nei banchi temporanei (evoluti, si ritiene, anche se non è specificato).

(4) "La vendita di pane sfuso è consentita sulle aree pubbliche nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili", ma nei banchi prescritti; altrimenti solo "pane confezionato all'origine". I rivenditori dei mercati quotidiani l'hanno conquistata, questa facoltà, con i loro recenti arredi.

(5) "L'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticoli freschi è consentita anche senza collegamento alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e di acqua potabile": si sono evitate le esasperazioni. S'è prescritto inoltre l'uso d'acqua potabile per "l'eventuale bagnatura" della verdura: non è stato ritenuto ovvio. Non è prefigurata, però, la predisposizione dei prodotti freschi dell'orto per la cottura.

S'era detto del realismo della Sanità affermando che queste regole dell'ordinanza, che graduano le attrezzature dei posteggi secondo i prodotti alimentari offerti, avrebbero consentito una riduzione d'impegno nei mercati dei centri storici "o in zone urbane dove non sia possibile l'adeguamento integrale". Non è un paradosso che aggravii potenziali producano un alleggerimento. La Sanità, infatti, prescrive che siano obbligatori in questi mercati solo questi aggravii: la riduzione d'impegno è possibile rinunciando a venderli, sacrificio a volte indispensabile per mantenere un mercato, anche se la gamma completa è commercialmente vantaggiosa.

Mostriamo infine brevemente le caratteristiche stabilite dalla Sanità per i "negozi mobili" e i "banchi temporanei", che abbiamo visto utilizzabili in certi mercati quotidiani, come quelli che devono restare nei centri storici:

(1) Per l'*automarket*, più vicino alla costruzione stabile che al banco temporaneo, vi sono prescrizioni derivate dal suo modo di essere, nello stesso tempo *negozio* e *mobile* (art. 4, *Caratteristiche dei negozi mobili*). Essenziale, per l'edilizia annonaria, che si debba poter collegare nei mercati alle reti elettrica, probabilmente per prevenire l'inquinamento di molti generatori riuniti nello stesso luogo, dell'acqua potabile e della fognatura¹⁶.

(2) La più semplice attrezzatura di un punto di vendita in un mercato deriva dal tradizionale carrettino (art. 5, *Caratteristiche dei banchi temporanei*). Per quanto spogli, questi banchi devono: (a) "essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale", vale a dire non si devono più ribaltare facilmente come avviene adesso nella maggior parte dei casi, "utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita"; (b) "avere piani rialzati da terra per un'altezza non inferiore a 1,00 metro"; (c) essere facilmente lavabili e disinfettabili e "muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne". Ma queste disposizioni, esclusa quella per la stabilità, "non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi e ai prodotti

alimentari non deperibili, confezionati e non": è sufficiente siano "comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo".

L'ordinanza del 2002 ha introdotto, tra quelli provvisori, un modo di attrezzarsi per la vendita *intermedio*, per così dire, tra il tradizionale banco con i cavalletti ed il negozio mobile: "per la vendita di prodotti della pesca, i banchi temporanei" devono avere *anche*: (1) un "idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime di freddo"; (2) un "serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità"; (3) un "lavello con erogatore automatico di acqua"; (4) un "serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile"; (5) un "adeguato piano di lavoro". Sono attrezzature trainabili abbastanza diffuse per la vendita del pescato: di qui la nuova definizione, più estensiva, di banco temporaneo. Con banchi altrettanto evoluti (scaldavivande, serbatoio per l'acqua potabile, lavello, serbatoio per lo scarico) si possono offrire "alimenti cotti, già preparati o che non necessitano di alcuna preparazione" e "altri alimenti deperibili confezionati". È confermato, in ogni caso, che i "banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche e alla loro preparazione, nonché alla preparazione di prodotti della pesca".

Concludendo, cerchiamo di capire quali siano, nei mercati quotidiani, i vincoli d'allestimento dei punti di vendita per le gamme merceologiche tradizionali e individuabili esplicitamente nell'ordinanza: (1) le *carni fresche*; (2) il *pane*; (3) i *prodotti della pesca*, compresi i *molluschi bivalvi vivi*; (4) i *prodotti ortofruttilicoli freschi* e gli *alimentari non deperibili, confezionati e non* (considerati sempre insieme). Stabiliamo inoltre, per analogia, gli stessi vincoli per altre due merceologie alimentari non citate dall'ordinanza ma altrettanto consuete nei mercati e offerte normalmente (come altrove) dallo stesso rivenditore: (5) i *salumi*; (6) i *formaggi*. Per i salumi non insaccati si devono seguire le stesse cautele delle carni. E gli insaccati e i formaggi, se integri e stagionati, possono essere pure considerati prodotti alimentari *non deperibili*, o almeno non immediatamente tali, e quindi venduti senza particolari cautele; altrimenti devono essere offerti con le stesse precauzioni degli alimentari *deperibili*, ad esempio delle carni¹⁷.

Ciò premesso, per quel che si è visto nelle regole dell'ordinanza, le carni fresche, i salumi ed i formaggi offerti nel modo abituale (tagliati a fette o a pezzi) si possono vendere nei mercati quotidiani solo nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili (i "banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di prodotti deperibili, alla vendita di carni fresche e alla loro preparazione"); inoltre vi sono altre condizioni per esporli nei banchi e conservarli nei frigoriferi, e altre ancora per sezionare e preparare le carni. Anche il pane si può offrire sfuso solo "nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili" e su banchi con determinate caratteristiche.

Quindi gli alimentari igienicamente più delicati – carne, pane, salumi e formaggi – devono avere una costruzione stabile o un negozio mobile, e le aree dei mercati quotidiani dovranno essere attrezzate di conseguenza, in particolare installando le reti di fognatura e d'utenza, elettrica e d'acqua potabile e costruendo anche i servizi igienici.

Lo stesso vale per i prodotti della pesca, molluschi bivalvi vivi compresi, se si intenda predisporre il pesce per la cottura (decapitazione, eviscerazione, sfilettatura). Altrimenti, si devono utilizzare i banchi temporanei prescritti dall'ordinanza del 2002 conservandoli "per mezzo di ghiaccio" all'altezza di un metro.

Ancor più semplice, offrire i prodotti ortofrutticoli freschi e quelli alimentari non deperibili (fagioli, riso, scatolame...): possono essere anche su banchi temporanei, attenti solo alla stabilità, alla rispondenza dei materiali e a tenerli in contenitori idonei ad almeno 50 centimetri dal suolo. Tanto più che è consentito venderli "anche senza collegamento alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e di acqua potabile" e quindi a una fognatura. Si deve solo fornire acqua potabile per la bagnatura eventuale dell'ortofrutta fresca, e nel mercato non nei singoli banchi. (Tuttavia, a chi voglia predisporre i prodotti dell'orto per la cottura – verdura mondata, assemblaggi per minestrone... – sarà chiesto probabilmente l'allaccio permanente idrico.)

Allora incide meno, molto meno, sull'allestimento delle aree di mercato, offrire sia ortofrutta fresca (di solito la più sostanziosa nei mercati quotidiani, pure per numero di rivenditori), sia prodotti alimentari non deperibili, sia pesce che molluschi. E, per di più, le loro attrezzature possono 'sparire' al termine della vendita. Si torna così alle facilitazioni concesse realisticamente dalla Sanità per i mercati quotidiani difficili, in particolare per l'adeguamento di quelli esistenti nei centri storici, dove ai problemi economici d'investimento s'aggiungono quelli del rispetto ambientale.

In definitiva, per le regole della Sanità la configurazione dei luoghi per i mercati quotidiani alimentari, che sono la stragrande maggioranza, dipende dalle merci offerte: generalizzando l'ipotesi del Pevsner, l'assetto di questi mercati è legato alla loro funzionalità disciplinata.

2.1.5 Le prescrizioni specifiche delle normative regionali

Abbiamo anticipato brevemente che le normative regionali si sono occupate più della pianificazione, l'altra attività dei tecnici che riguarda i mercati, che del modo di realizzarli; anzi, alcune regioni hanno trascurato del tutto quest'aspetto¹⁸.

Così, una regione ha stabilito sia i rapporti tra utenza e mercati sia le loro dimensioni complessive; altre, le peculiarità dei luoghi, qualitative per la maggior parte; e più frequentemente sono state indicate le finalità e le misure dei punti di vendita. Raramente si sono distinti i mercati quotidiani da quelli settimanali o dalle fiere e, tra i quotidiani, quelli in sede propria dai mercati su strada: si deve almeno verificare l'attinenza concreta delle indicazioni regionali.

È il *Piemonte* la regione che ha prescritto come dimensionare i mercati: "il numero totale di posti-banco-settimana è orientativamente di 1 posto-banco per ogni 80-100 abitanti"; "il potenziale della domanda è determinato orientativamente dal numero dei residenti nel raggio di 1.500-2.000 metri dal luogo di insediamento dei