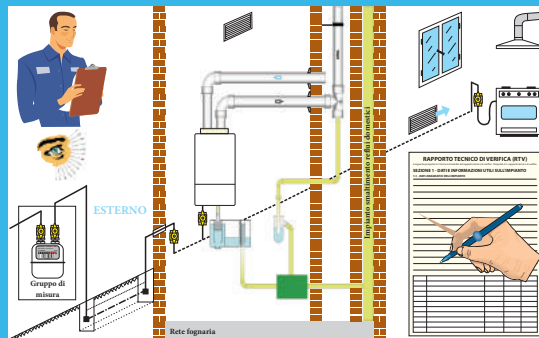


# Impianti a gas

## Applicare la norma UNI 10738:2012

**Impianti alimentati a gas, per uso domestico, in esercizio. Linee guida per la verifica dell'idoneità al funzionamento in sicurezza**

**Impianti a gas**  
**Applicare la norma UNI 10738:2012**  
**Impianti alimentati a gas, per uso domestico,**  
**in esercizio. Linee guida per la verifica**  
**dell'idoneità al funzionamento in sicurezza**



## Errata Corrige n° 1 del 17 ottobre 2013 norma UNI 10738 (settembre 2012)

**Impianti alimentati a gas, per uso domestico, in esercizio. Linee guida per la verifica dell'idoneità al funzionamento in sicurezza**

**Nel consultare il Manuale Applicativo prestare attenzione alle seguenti pagine che sono state oggetto di modifiche con la pubblicazione dell'Errata Corrige n° 1 del 17 ottobre 2013 norma UNI 10738 (settembre 2012).**

Pagina	Punto della norma	Oggetto della modifica
10	3.3	Testo
76	6.2.3.2.2	Testo lettera a) e lettera b)
77	6.2.3.2.2	Disegno relativo alla modifica di cui alla lettera b)
91	6.3	Testo lettera c)
92	6.3	(continua) Testo lettera c)
*92a	6.3	Testo lettera d)
93	6.3	(continua) Testo lettera d)
94	6.3	Testo
103	6.3.4	Testo lettera b)
106	6.3.4.1	Testo lettera a)
106	6.3.4.1	Testo
107	6.3.4.2	Testo del punto oggetto della sostituzione
*107a	6.3.4.2	Testo del nuovo punto sostituito
108	6.3.4.2	Disegno riportato a pagina 107a
127	6.4.4.2	Testo
254	Appendice A - Prospetto A.1	Scheda 3.4 sostituita
<b>*Nuove pagine aggiunte.</b>		

**È inoltre riportato il seguente decreto:**

Ultima pagina
<p><b>DECRETO 30 settembre 2015.</b>  <b>Approvazione delle norme tecniche per la salvaguardia della sicurezza relativamente ai materiali, agli apparecchi, alle installazioni e agli impianti alimentati con gas combustibile e all'odorizzazione del gas.</b></p>

# **IMPIANTI A GAS**

## **APPLICARE LA NORMA UNI 10738:2012**

**Impianti alimentati a gas, per uso domestico, in esercizio.  
Linee guida per la verifica dell'idoneità al funzionamento in sicurezza.**

di

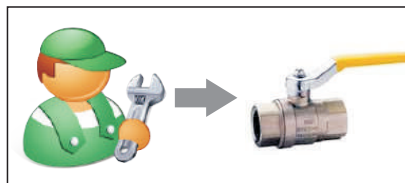
**CIG  
Comitato Italiano Gas**

con

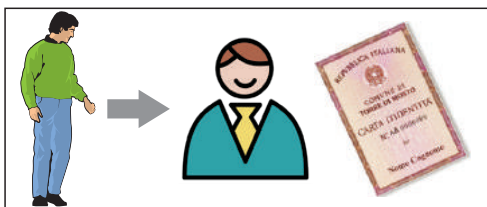
## **ERRATA CORRIGE N° 1 del 17 ottobre 2013 UNI 10738 (settembre 2012)**

**NB** Le modifiche apportate dall'ERRATA CORRIGE N° 1 DEL 17 ottobre 2013 inerenti la **UNI 10738:2012**, sono segnalate con il colore **magenta**.

**3.3 messa fuori servizio:** Intervento di sospensione dell'erogazione del gas combustibile, mediante chiusura **stabile** ed eventuale sigillatura dell'organo di intercettazione generale. La messa fuori servizio può essere anche parziale con la sospensione dell'erogazione di gas a una parte dell'impianto oppure a un apparecchio non idoneo al funzionamento.



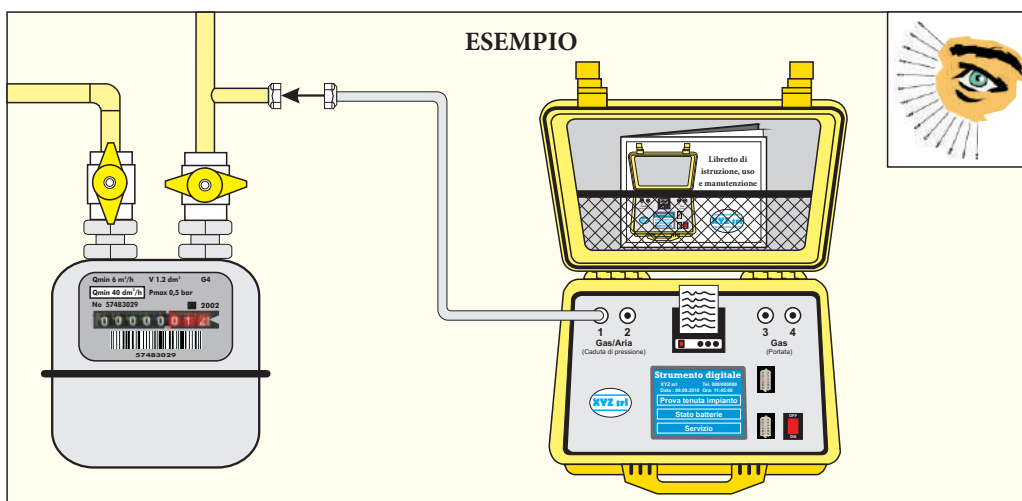
**Nota** La sigillatura può essere sostituita da altra operazione (analogica ed equivalente dal punto di vista dell'efficacia) che dia evidenza dell'intervento al momento della riattivazione dell'impianto.



**3.4 utilizzatore:** Soggetto che utilizza a qualsiasi titolo l'impianto oggetto della verifica oppure persona maggiorenne delegata dall'utilizzatore presente sull'impianto al momento della verifica.

**3.5 controllo strumentale:** Controllo eseguito con l'ausilio di strumenti appropriati. Sono per esempio considerati controlli strumentali:

- il controllo della tenuta dell'impianto interno;

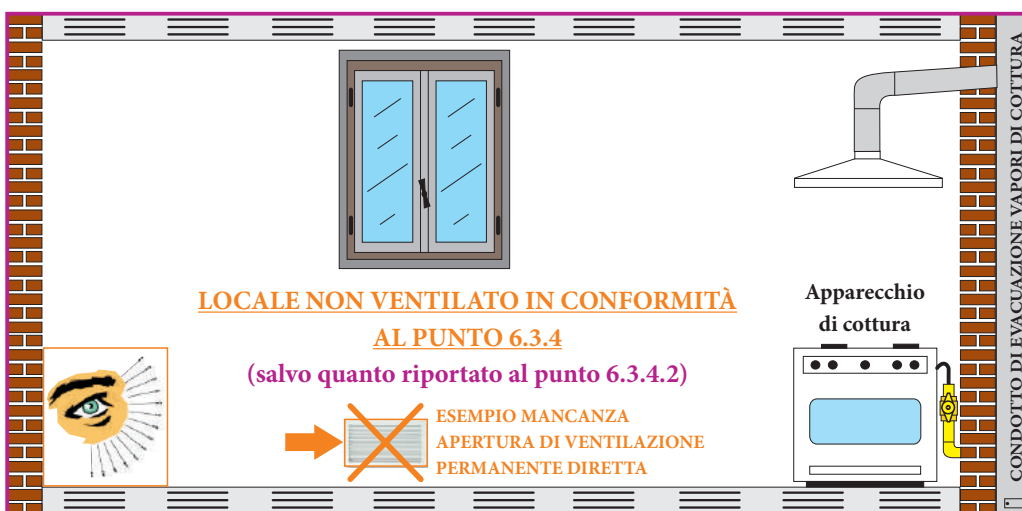


- il controllo del corretto afflusso di aria comburente;

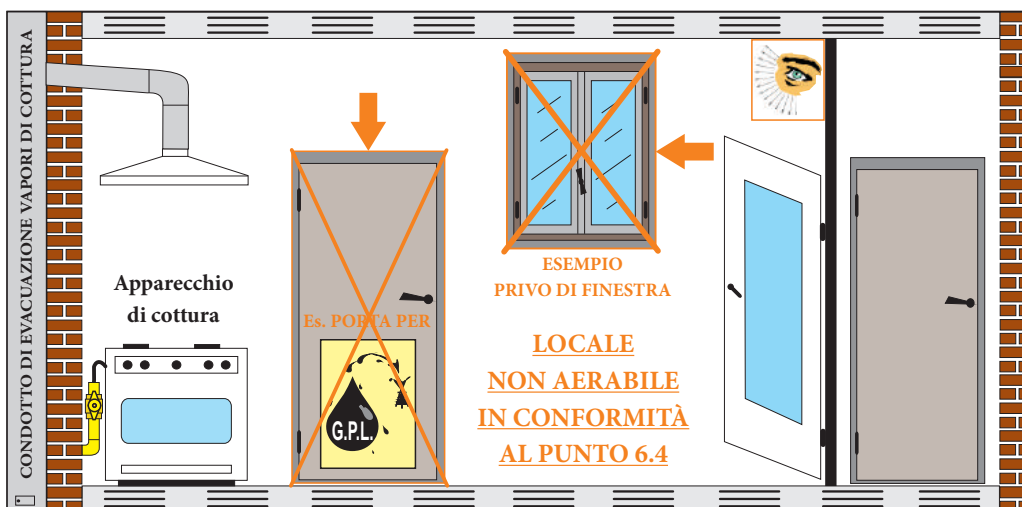


la presenza di apparecchi di cottura installati in:

a) locali non ventilati in conformità al punto 6.3.4<sup>56</sup> (salvo quanto riportato al punto 6.3.4.2<sup>56a</sup>);



b) locali non aerabili, cioè non conformi al punto 6.4<sup>57</sup>, commi a) e b)



e/o privi di sistemi di aerazione per il ricambio d'aria e l'espulsione dei vapori/prodotti della combustione conformi al successivo punto 6.4.4<sup>58</sup> (salvo quanto riportato al punto 6.4.4.2<sup>58a</sup>).

56 V. UNI 10738:2012 - punto 6.3.4 (Ventilazione dei locali d'installazione degli apparecchi di cottura).

56a V. UNI 10738:2012 - punto 6.3.4.2 (Anomalie che determinano la non idoneità al funzionamento).

57 V. UNI 10738:2012 - punto 6.4 [Aerazione dei locali (RTV - Sezione 2 - 2.2.5)].

58 V. UNI 10738:2012 - punto 6.4.4 (Locali d'installazione degli apparecchi di cottura).

58a V. UNI 10738:2012 - punto 6.4.4.2 (Anomalie che determinano la non idoneità al funzionamento).



### 6.2.3.2.3 Anomalie che determinano la non idoneità al funzionamento

Si considerano anomalie che determinano la non idoneità al funzionamento,

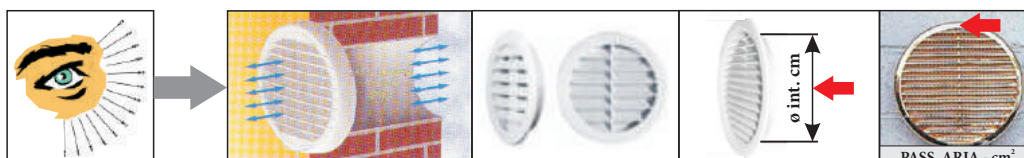
Idoneità		
Sì	Temp.	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

la presenza di apparecchi di cottura installati in locali di cui al punto 6.2.2<sup>59</sup>.



b) per ciascun apparecchio installato che necessita di ventilazione si deve:

- controllare la conformità delle predisposizioni per la ventilazione



oppure, in alternativa, verificare il corretto afflusso di aria comburente ai sensi del comma c),

- compilare la specifica parte 2.2.4 della Sezione 2 del RTV;

## SEZIONE 2 - VERIFICHE E CONTROLLI

### 2.2 VERIFICA APPARECCHI-BOMBOLE

#### 2.2.4 CONTROLLO DELLA VENTILAZIONE<sup>\*)</sup>

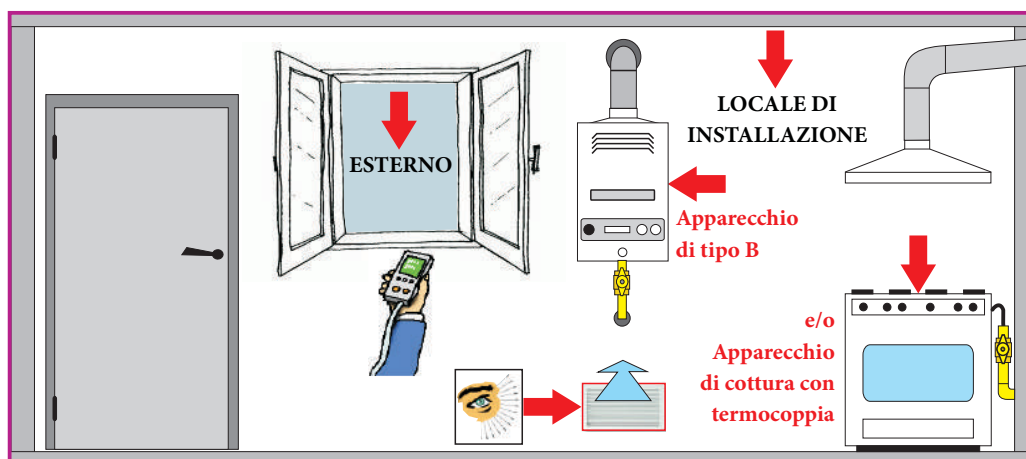
Rif.	Controlli	Idoneità		Note
		Sì	No	
2.2.4.1	<input type="checkbox"/> Ventilazione diretta con apertura		<input type="checkbox"/>	
2.2.4.2	<input type="checkbox"/> Ventilazione diretta con condotti		<input type="checkbox"/>	
2.2.4.3	<input type="checkbox"/> Ventilazione indiretta		<input type="checkbox"/>	
2.2.4.4	<input type="checkbox"/> Controllo strumentale <sup>**)</sup>		<input type="checkbox"/>	

<sup>\*)</sup> Non necessaria per apparecchi di tipo C e/o apparecchi di cottura con termocoppia e requisiti prescritti.

<sup>\*\*)</sup> Non consentito per apparecchi di tipo A.

Commenti:

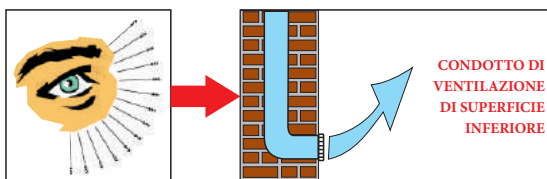
c) **nei casi di:** in locali nei quali risultano installati apparecchi di tipo B e/o apparecchi di cottura dotati di dispositivo di sorveglianza di fiamma (termocoppia), il corretto afflusso di aria comburente può essere controllato con idonei strumenti, attraverso la misura della differenza di pressione tra l'esterno ed il locale di installazione degli apparecchi, nei seguenti casi:



- predisposizioni per la ventilazione di superficie minore di quanto indicato al punto 6.3.1.1<sup>81</sup>



e/o al punto 6.3.1.2<sup>82</sup>,

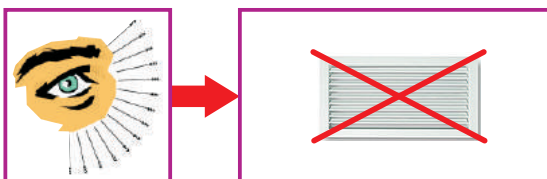


- oppure in assenza di predisposizioni per la ventilazione permanente in locali nei quali risultano installati apparecchi di tipo B e/o apparecchi di cottura di portata termica >11,7 kW dotati di dispositivo di sorveglianza di fiamma (termocoppia);

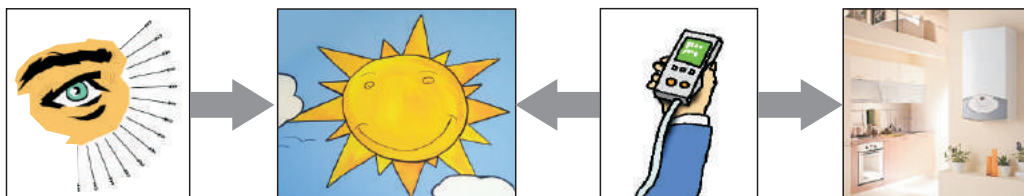
- predisposizioni per la ventilazione non controllabili (per esempio: sezione netta non misurabile);



- assenza di predisposizioni per la ventilazione permanente.



Il corretto afflusso di aria comburente può essere controllato con idonei strumenti attraverso la misura della differenza di pressione tra l'esterno ed il locale dove sono installati gli apparecchi;



81 V. UNI 10738:2012 - punto 6.3.1.1 (Aperture di ventilazione).

82 V. UNI 10738:2012 - punto 6.3.1.2 (Condotti di ventilazione).



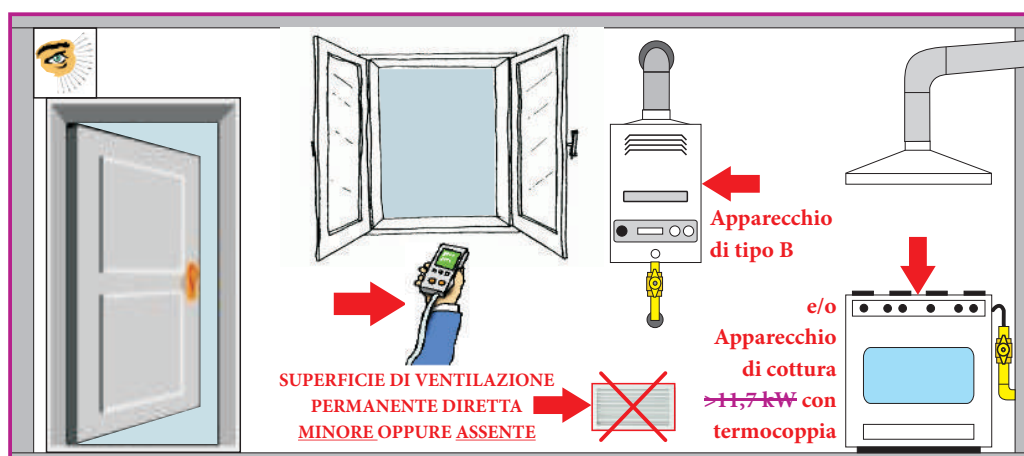
- d) nei casi di cui al comma c), la misura della differenza di pressione tra l'ambiente esterno ed il locale dove sono installati gli apparecchi stessi deve essere eseguito con strumenti di misura della pressione, aventi un campo di misura da -10 a +10 Pa, risoluzione 0,1 Pa e precisione  $\pm 0,5$  Pa, nelle condizioni di seguito riportate:

Caratteristiche degli strumenti di misura della pressione	
Campo di misura	+ 10 - 10 Pa (1 mmH <sub>2</sub> O)
Risoluzione	0,1 Pa (0,01 mmH <sub>2</sub> O)
Precisione	$\pm 0,5$ Pa (0,05 mmH <sub>2</sub> O)

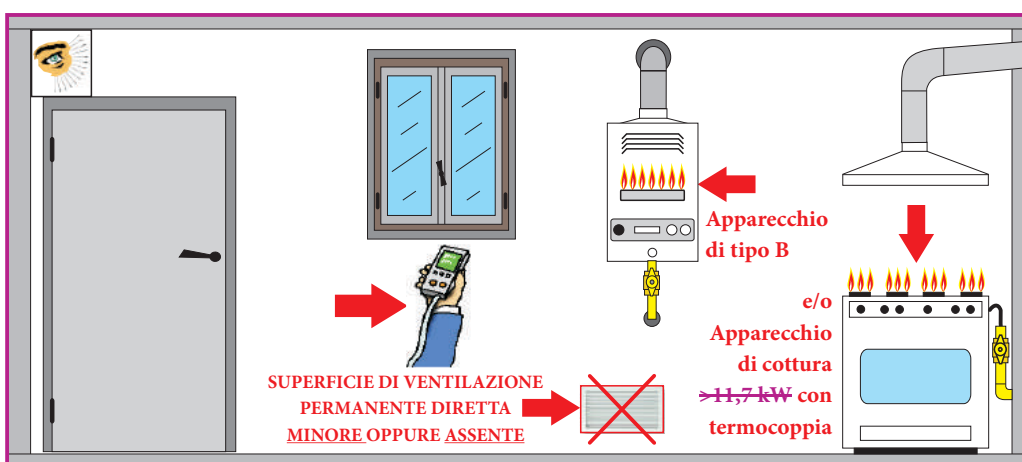
- aprire le finestre e/o le porte finestre comunicanti con l'esterno del locale d'installazione degli apparecchi di tipo B e/o degli apparecchi di cottura **di portata termica >11,7 kW** dotati di dispositivo di sorveglianza di fiamma (termocoppia),



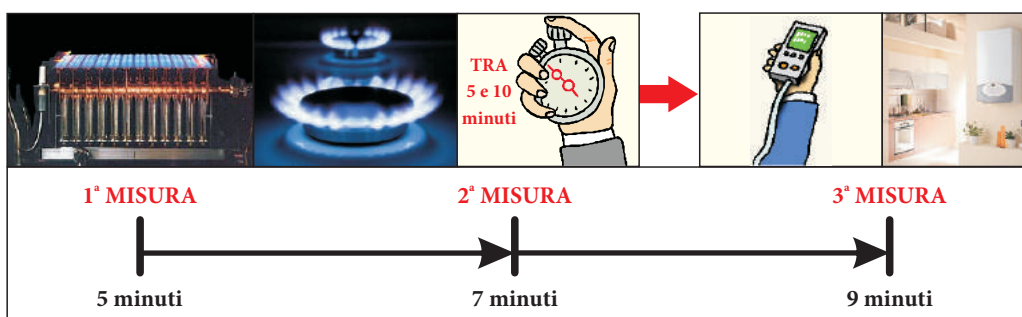
- posizionare lo strumento di misura della pressione atmosferica in prossimità della finestra e/o della porta finestra aperta e misurare la pressione atmosferica,



- senza rimuovere lo strumento chiudere le finestre e/o le porte finestre comunicanti con l'esterno del locale in cui sono installati gli apparecchi di tipo B e/o gli apparecchi di cottura di portata termica  $>11,7 \text{ kW}$  dotati di dispositivo di sorveglianza di fiamma (termocoppia), nonché eventuali porte comunicanti con locali adiacenti,
- accendere gli apparecchi di tipo B e/o gli apparecchi di cottura di portata termica  $>11,7 \text{ kW}$  dotati di dispositivo di sorveglianza di fiamma (termocoppia) presenti nel locale alla portata termica nominale massima effettiva,

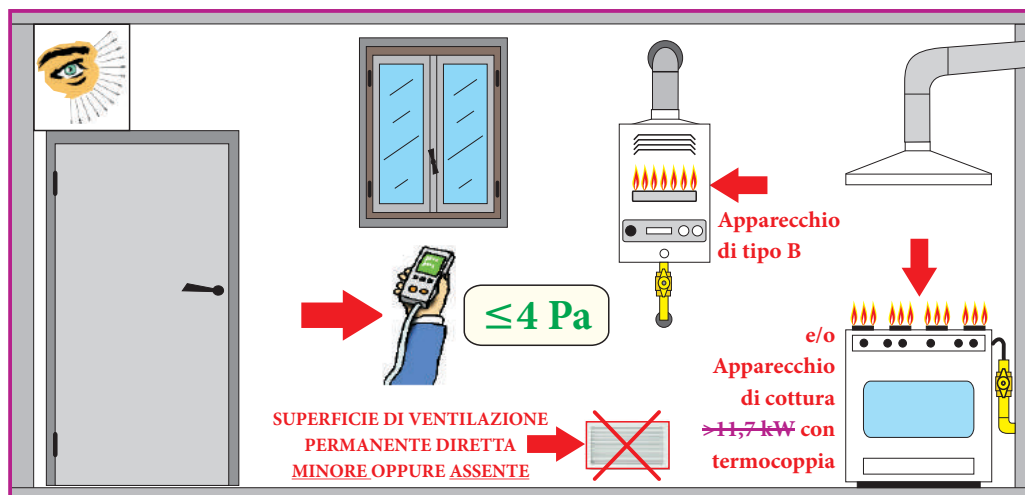


- nell'arco di funzionamento degli apparecchi, compreso tra 5 e 10 min, effettuare almeno tre misure della pressione instauratasi nel locale, a distanza di almeno 1 min tra una misura e l'altra.



Nelle condizioni sopra indicate la differenza tra la pressione atmosferica misurata all'inizio della prova e la media delle tre misure eseguite successivamente deve risultare  $\leq 4 \text{ Pa}$ .

Nelle condizioni sopra indicate la differenza tra la pressione atmosferica misurata all'inizio della prova e la media delle tre misure eseguite successivamente deve risultare  $\leq 4$  Pa.



Il controllo del corretto afflusso di aria comburente non può essere adottato in presenza di apparecchi di tipo A e/o apparecchi di cottura non dotati di dispositivo di sorveglianza fiamma (termocoppia).



I locali di installazione di apparecchi di cottura con portata termica  $\leq 11,7$  kW dotati di dispositivo di sorveglianza di fiamma, per i quali sono soddisfatte le condizioni di cui al punto 6.3.4<sup>82a</sup>, anche in assenza di aperture di ventilazione, non necessitano della verifica strumentale descritta al punto d).

### 6.3.4 Ventilazione dei locali d'installazione degli apparecchi di cottura

Rif. UNI 7129:2008 - Impianti a gas per uso domestico e similari alimentati da rete di distribuzione - Progettazione e installazione. Parte 2: Installazione degli apparecchi di utilizzazione, ventilazione e aerazione dei locali di installazione.

#### Punto 3.1 Definizioni relative agli apparecchi

**3.1.4 apparecchio di cottura:** Apparecchi destinati alla cottura dei cibi quali fornelli, forni a gas e piani di cottura siano essi ad incasso, separati fra loro oppure incorporati in un unico apparecchio chiamato solitamente "cucina a gas".

**a)** Il locale dove sono installati gli apparecchi di cottura possono essere dotati, in alternativa, di:

- ventilazione diretta conforme al punto 6.3.1<sup>88</sup>, oppure
- ventilazione indiretta conforme al punto 6.3.2<sup>89</sup>;

**b)** le aperture di ventilazione per gli apparecchi di cottura dotati di dispositivo di sorveglianza di fiamma, devono avere caratteristiche equivalenti a quelle indicate al punto 6.3.1.1<sup>90</sup> mentre i condotti di ventilazione devono avere caratteristiche equivalenti a quelle indicate al punto 6.3.1.2<sup>91</sup> (salvo quanto riportato al comma e) del presente punto);

**c)** le aperture di ventilazione per gli apparecchi di cottura privi di dispositivo di sorveglianza di fiamma devono avere superficie libera complessiva  $\geq 12 \text{ cm}^2$  per kW installato, con un minimo di  $200 \text{ cm}^2$ ;

**Nota** Per esempio un apparecchio di cottura privo di dispositivo di sorveglianza fiamma, da 10 kW richiederebbe un'apertura di ventilazione con superficie libera complessiva  $\geq (12 \text{ cm}^2 \times 10) \geq 120 \text{ cm}^2$ ; la superficie libera minima per il caso di specie è invece  $\geq 200 \text{ cm}^2$ .



88 V. UNI 10738:2012 - punto 6.3.1 (Ventilazione diretta).

89 V. UNI 10738:2012 - punto 6.3.2 (Ventilazione indiretta).

90 V. UNI 10738:2012 - punto 6.3.1.1 (Aperture di ventilazione).

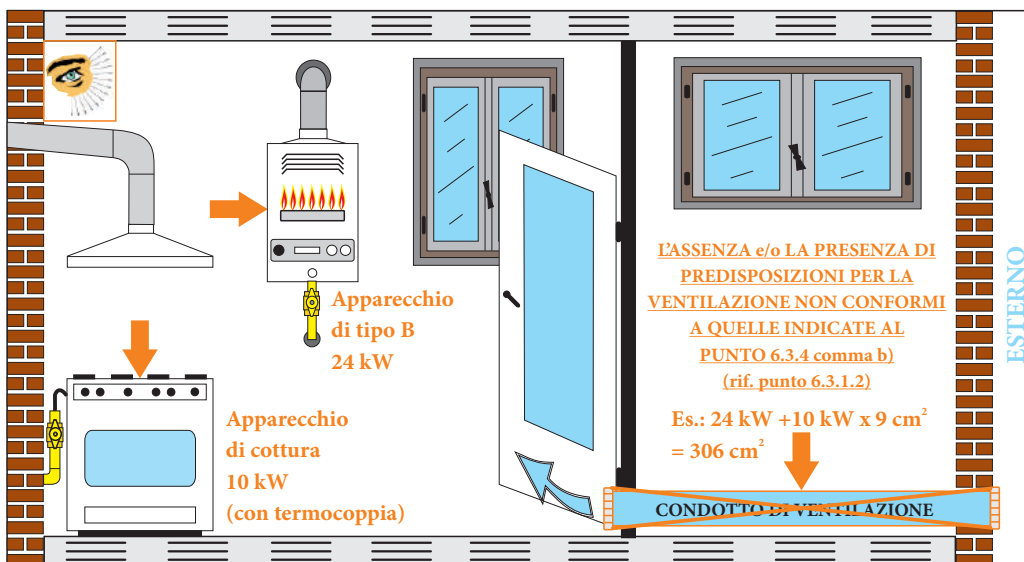
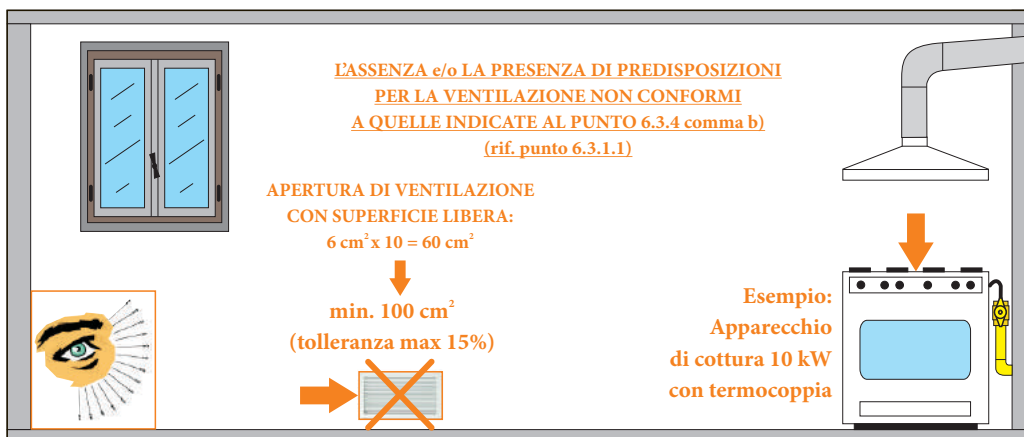
91 V. UNI 10738:2012 - punto 6.3.1.2 (Condotti di ventilazione).

### 6.3.4.1 Anomalie che determinano l'idoneità al funzionamento temporaneo

Si considerano anomalie che determinano l'idoneità al funzionamento temporaneo:

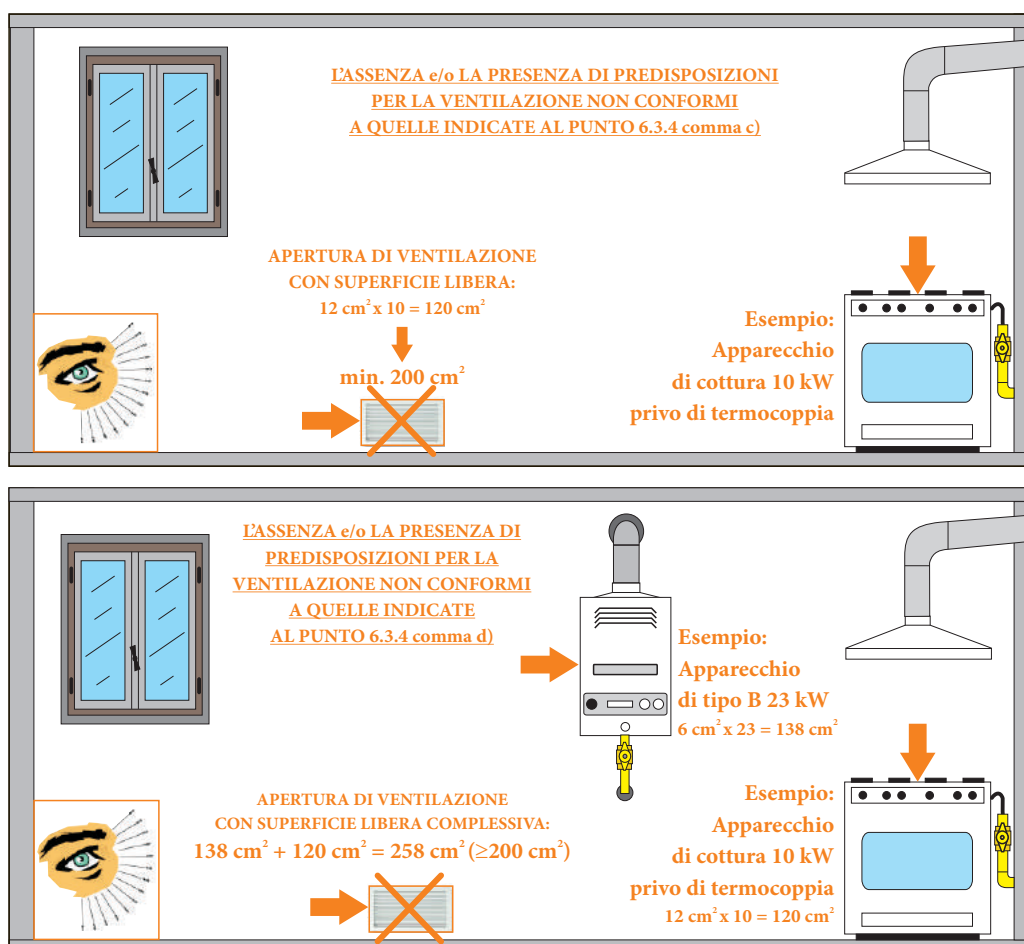
Idoneità		
Sì	Temp.	No
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- a) l'assenza di predisposizioni per la ventilazione nei casi di cui al punto 6.3.4<sup>94</sup>, commi b), c) e d) in cui la ventilazione risulta necessaria (salvo quanto riportato al punto 6.3.4.2<sup>94a</sup>);
- b) la presenza di predisposizioni per la ventilazione non conformi a quelle indicate al punto 6.3.4<sup>94</sup>, commi b), c) e d) nei casi in cui la ventilazione risulta necessaria.



**Nota** Per gli apparecchi di cottura dotati di dispositivo di sorveglianza di fiamma, le condizioni di cui sopra sono considerate idonee al funzionamento nel caso venga eseguito, con esito positivo, il controllo del corretto afflusso di aria comburente in conformità al punto 6.3<sup>94b</sup>, comma d), a condizione che il locale risulti aerabile in conformità al punto 6.4<sup>94c</sup>.

94 V. UNI 10738:2012 - punto 6.3.4 (Ventilazione dei locali d'installazione degli apparecchi di cottura).  
 94a V. UNI 10738:2012 - punto 6.3.4.2 (Anomalie che determinano la non idoneità al funzionamento).  
 94b V. UNI 10738:2012 - punto 6.3 [Ventilazione dei locali (RTV - Sezione 2 - 2.2.4).  
 94c V. UNI 10738:2012 - punto 6.4 [Aerazione dei locali (RTV - Sezione 2 - 2.2.5)].



### 6.3.4.2 Anomalie che determinano la non idoneità al funzionamento

Si considerano anomalie che determinano la non idoneità al funzionamento:



a) l'assenza di predisposizioni per la ventilazione di cui al punto 6.3.4<sup>95</sup>, commi b), c) e d), in cui la ventilazione risulta necessaria, e la contemporanea sussistenza di una o più delle condizioni di seguito riportate:

- volume del locale  $< 20 \text{ m}^3$ ;
- portata termica dell'apparecchio  $> 11,7 \text{ kW}$ ;
- presenza di apparecchi di tipo A e/o di tipo B;
- esito negativo del controllo di corretto afflusso di aria comburente ai sensi del punto 6.3<sup>96</sup>, comma d);

95 — V. UNI 10738:2012 — punto 6.3.4 (Ventilazione dei locali d'installazione degli apparecchi di cottura);

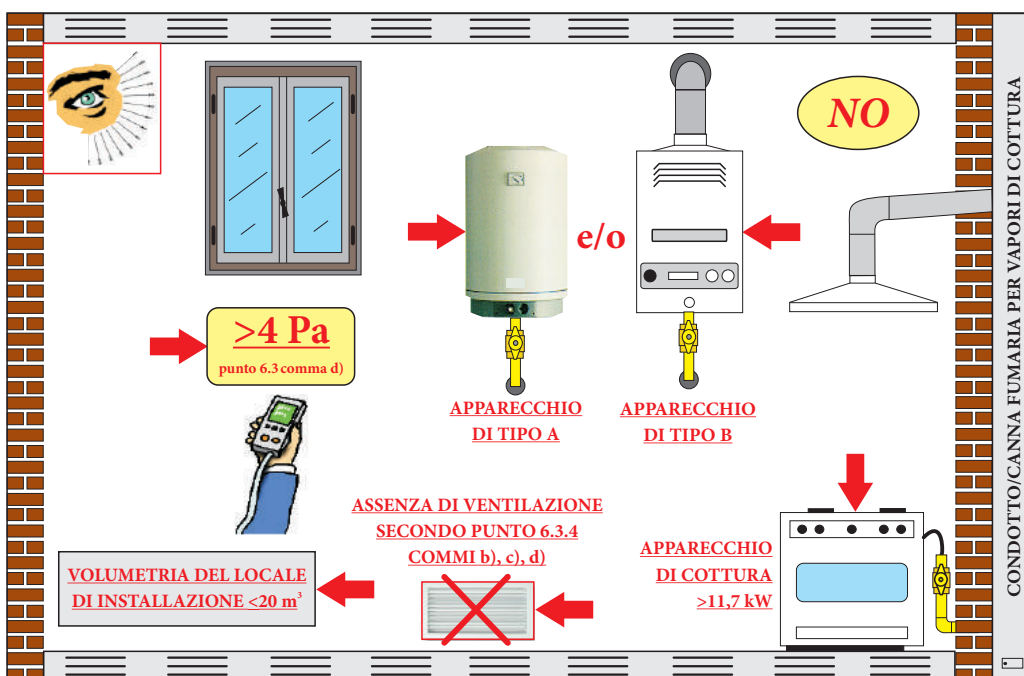
96 — V. UNI 10738:2012 — punto 6.3 [Ventilazione dei locali (RTV - Sezione 2 - 2.2.4)].

**6.3.4.2 Anomalie che determinano la non idoneità al funzionamento**

Si considerano anomalie che determinano la non idoneità al funzionamento:

Idoneità		
Sì	Temp.	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

- a)** l'assenza di predisposizioni per la ventilazione di cui al punto 6.3.4<sup>95</sup>, comma b), nei casi in cui la ventilazione risulta necessaria, e la contemporanea sussistenza delle condizioni di seguito riportate:
  - volume del locale <math> < 20 \text{ m}^3 </math> ,
  - portata termica dell'apparecchio >11,7 kW;
- b)** l'assenza di predisposizioni per la ventilazione di cui al punto 6.3.4<sup>95</sup>, comma b), nei casi in cui la ventilazione risulta necessaria, e la sussistenza di una o più delle condizioni di seguito riportate:
  - presenza di apparecchi di tipo A,
  - esito negativo del controllo di corretto afflusso di aria comburente ai sensi del punto 6.3<sup>96</sup>, comma d);
- c)** l'assenza di predisposizioni per la ventilazione di cui al punto 6.3.4<sup>95</sup>, commi c) e d) e la sussistenza di una o più delle condizioni di seguito riportate:
  - volume del locale <math> < 20 \text{ m}^3 </math> ,
  - portata termica dell'apparecchio >11,7 kW,
  - presenza di apparecchi di tipo A,
  - presenza di apparecchi di tipo B.



95 V. UNI 10738:2012 - punto 6.3.4 (Ventilazione dei locali d'installazione degli apparecchi di cottura).

96 V. UNI 10738:2012 - punto 6.3 [Ventilazione dei locali (RTV - Sezione 2 - 2.2.4)].



### 6.3.5 Ventilazione dei locali d'installazione degli apparecchi di tipo B

Rif. UNI 7129:2008 - Impianti a gas per uso domestico e similari alimentati da rete di distribuzione - Progettazione e installazione. Parte 2: Installazione degli apparecchi di utilizzazione, ventilazione e aerazione dei locali di installazione.

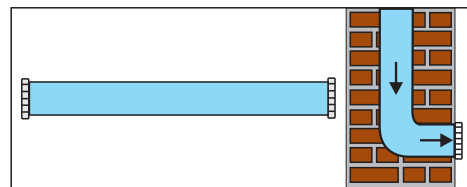
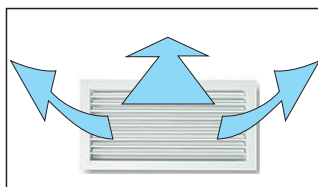
#### Punto 3.1 Definizioni relative agli apparecchi

**3.1.2 apparecchio di Tipo B<sup>2)</sup>**: Apparecchio previsto per il collegamento a camino/canna fumaria o a dispositivo che evacua i prodotti della combustione all'esterno del locale in cui l'apparecchio è installato. Il prelievo dell'aria comburente avviene nel locale d'installazione e l'evacuazione dei prodotti della combustione avviene all'esterno del locale stesso.

2) Definizione tratta dalla UNI 10642:2005, punto 3.2.

I locali dove sono installati gli apparecchi di tipo B possono essere dotati di:

- ventilazione diretta, in conformità al punto 6.3.1<sup>97</sup>;



oppure



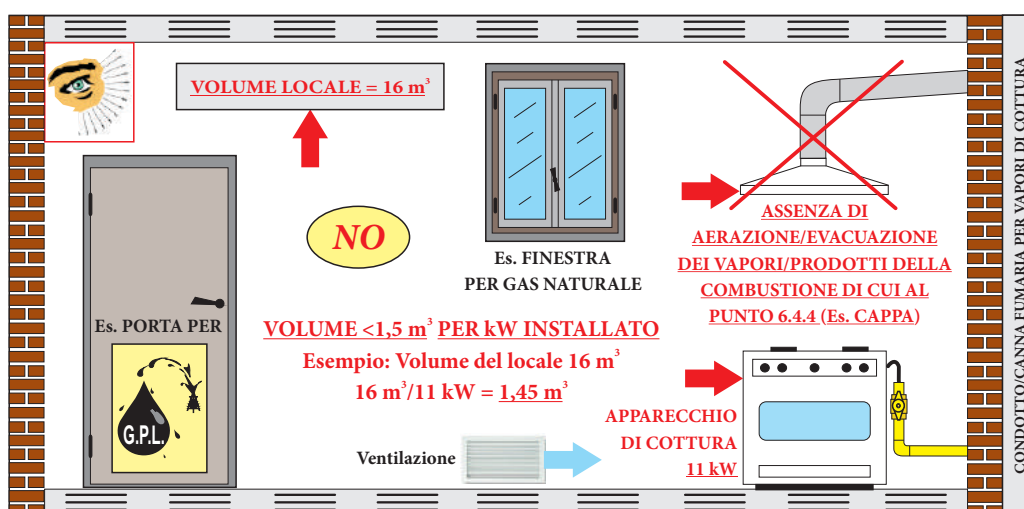
### 6.4.4.2 Anomalie che determinano la non idoneità al funzionamento

Si considera anomalia che determina la non idoneità al funzionamento

Idoneità		
Sì	Temp.	No
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

la presenza di apparecchi di cottura in locali **non aerabili** e privi di adeguati sistemi di aerazione per il ricambio d'aria e l'evacuazione dei vapori/prodotti della combustione di cui al punto 6.4.4<sup>130</sup>, e la contemporanea sussistenza **di entrambe le** condizioni di seguito riportate:

- locale con volume  $< 20 \text{ m}^3$ ;
- locale con volume  $< 1,5 \text{ m}^3$  per ogni kW installato.



### 6.4.5 Locali d'installazione di apparecchi di tipo B e/o di tipo C

Rif. UNI 7129:2008 - Impianti a gas per uso domestico e similari alimentati da rete di distribuzione - Progettazione e installazione. Parte 2: Installazione degli apparecchi di utilizzazione, ventilazione e aerazione dei locali di installazione.

#### Punto 3.1 Definizioni relative agli apparecchi

**3.1.2 apparecchio di Tipo B<sup>2)</sup>**: Apparecchio previsto per il collegamento a camino/canna fumaria o a dispositivo che evacua i prodotti della combustione all'esterno del locale in cui l'apparecchio è installato. Il prelievo dell'aria comburente avviene nel locale d'installazione e l'evacuazione dei prodotti della combustione avviene all'esterno del locale stesso.

2) Definizione tratta dalla UNI 10642:2005, punto 3.2.

**254** *IMPIANTI A GAS - Applicare la norma UNI 10738:2012*  
*Impianti alimentati a gas, per uso domestico, in esercizio. Linee guida per la verifica dell'idoneità al funzionamento in sicurezza*

**Prospetto A.1** **Rapporto tecnico di verifica** (Continua)

**SEZIONE 3 - SINTESI DEI RISULTATI**

**3.1 - Dati anagrafici dell'operatore**

Nome e cognome dell'operatore \_\_\_\_\_

Ragione sociale ed anagrafica della ditta \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_ Tel.: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

con sede in via: \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_

Comune: \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_

email: \_\_\_\_\_ Tel. cellulare: \_\_\_\_\_

**3.2 - Dati informativi e riepilogativi relativi all'impianto sottoposto a verifica**

**Impianto gas al servizio di apparecchi per:**

cottura n° identificativo \_\_\_\_\_ Dotato di termocoppia: sì  no  Portata (kW) \_\_\_\_\_

produzione acqua calda sanitaria n° identificativo \_\_\_\_\_ tipo \_\_\_\_\_ Portata (kW) \_\_\_\_\_

riscaldamento n° identificativo \_\_\_\_\_ tipo \_\_\_\_\_ Portata (kW) \_\_\_\_\_

altro: \_\_\_\_\_ n° identificativo \_\_\_\_\_ tipo \_\_\_\_\_ Portata (kW) \_\_\_\_\_

Altre eventuali informazioni: \_\_\_\_\_

**3.3 - Dati anagrafici dell'utilizzatore/persona maggiorenne presente alla verifica**

Nome e cognome \_\_\_\_\_ (in qualità di:  occupante;  proprietario;  altro \_\_\_\_\_)

Dell'impianto installato nei locali siti nel comune di \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_ scala \_\_\_\_\_ piano \_\_\_\_\_ interno \_\_\_\_\_

di proprietà di (nome, cognome, indirizzo) \_\_\_\_\_

Note: \_\_\_\_\_

**3.4 - Dati riepilogativi relativi alle verifiche eseguite e all'esito di ciascun controllo**

Controlli eseguiti	Esito		
	Positivo	Temporaneo	Negativo
1) Controllo del percorso (2.1.1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2) Controllo dei materiali (2.1.2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3) Controllo dello stato di conservazione dei materiali (2.1.3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4) Controllo della tenuta dell'impianto (2.1.4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Impianti a gas naturale</b>			
Valore della dispersione rilevata: <input type="checkbox"/> ≤1 dm <sup>3</sup> /h <input type="checkbox"/> >1 dm <sup>3</sup> /h e ≤5 dm <sup>3</sup> /h <input type="checkbox"/> >5 dm <sup>3</sup> /h			
Valore della c.d.p. rilevata: <input type="checkbox"/> ≤1 mbar/min <input type="checkbox"/> >1 mbar/min			
<b>Impianti a GPL</b>			
Valore della dispersione rilevata: <input type="checkbox"/> ≤0,4 dm <sup>3</sup> /h <input type="checkbox"/> >0,4 dm <sup>3</sup> /h e ≤2 dm <sup>3</sup> /h <input type="checkbox"/> >2 dm <sup>3</sup> /h			
Valore della c.d.p. rilevata in 2,5 min: <input type="checkbox"/> ≤1 mbar/min <input type="checkbox"/> >1 mbar/min			
5) Controllo del luogo d'installazione degli apparecchi (2.2.1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6) Controllo del luogo d'installazione delle bombole (2.2.2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7) Controllo del collegamento apparecchi (2.2.3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8) Controllo della ventilazione dei locali d'installazione degli apparecchi (dove necessario) (2.2.4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9) Controllo dell'aerazione dei locali d'installazione degli apparecchi (dove necessario) (2.2.5)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10) Controllo dello stato di conservazione degli apparecchi (2.2.6)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11) Controllo del funzionamento degli apparecchi (2.2.7)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12) Controllo materiali dei sistemi di evacuazione (2.3.1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13) Controllo della compatibilità tra canali/condotti di evacuazione e locali d'installazione (2.3.2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14) Controllo dei criteri di posa di canali/condotti di evacuazione (2.3.3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15) Controllo posizionamento dei terminali (2.3.4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16) Controllo dello stato di conservazione del sistema di evacuazione (2.3.5)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17) Controllo della compatibilità tra apparecchi e relativi sistemi di evacuazione (2.3.6)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18) Controllo della corretta evacuazione dei prodotti della combustione (2.3.7)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19) Controllo sistema di scarico della condensa (2.3.8)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1  
Legge 27-02-2004, n. 46 - filiale di Roma

Anno 156° - Numero 282

GAZZETTA  UFFICIALE  
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA

Roma - Giovedì, 3 dicembre 2015

SI PUBBLICA TUTTI  
I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA  
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO  
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

[...]

[...]

**SOMMARIO**

[...]

**DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI**

[...]

**MINISTERO  
DELLO SVILUPPO ECONOMICO**

DECRETO 30 settembre 2015.

**Approvazione delle norme tecniche per la salvaguardia della sicurezza relativamente ai materiali, agli apparecchi, alle installazioni e agli impianti alimentati con gas combustibile e all'odorizzazione del gas. (15A09004)**

MINISTERO  
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO DELL'INTERNO

Vista la **legge 6 dicembre 1971, n. 1083**, recante norme per la sicurezza dell'impiego del gas combustibile, in particolare l'art. 3, con il quale è disposta l'approvazione, con decreto del Ministro dell'industria, il commercio e l'artigianato, ora Ministro dello sviluppo economico, delle norme tecniche specifiche per la sicurezza, pubblicate dall'UNI in tabelle UNI-CIG, la cui osservanza fa presumere realizzati secondo le regole della buona tecnica per la sicurezza i materiali, gli apparecchi, le installazioni e gli impianti alimentati con gas combustibile e l'odorizzazione del gas;

[...]

Decreta:

Art. 1

1. Sono approvate, ai sensi dell'art. 3 della legge 6 dicembre 1971, n. 1083 le seguenti norme tecniche per la salvaguardia della sicurezza relativamente ai materiali, agli apparecchi, alle installazioni e agli impianti alimentati con gas combustibile e all'odorizzazione del gas:

[...]

**UNI 10738:2012 + EC 1-2013 UNI 10738:2012**

Impianti alimentati a gas, per uso domestico, in esercizio - Linee guida per la verifica dell'idoneità al funzionamento in sicurezza.

[...]