



Comune di Pozzuoli

(Città Metropolitana di Napoli)

DIREZIONE 7

Coordinamento Attività e Sviluppo Economico

AVVISO

Attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande – Criteri per la programmazione e individuazione delle aree sottoposte a tutela

Con deliberazione n. 14 del 27 marzo 2017 il Consiglio Comunale di Pozzuoli ha approvato il regolamento recante i criteri per la programmazione delle aperture dei pubblici esercizi.

Con tale regolamento il Consiglio Comunale ha inteso superare i limiti alle aperture e trasferimenti di attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (bar e ristoranti) che dal 2013 erano stati posti nell'area del Centro Storico e che erano stati necessari per evitare di aggravare, dal punto di vista della mobilità e della sostenibilità ambientale, la qualità della vita dei residenti, così come consentito dalla normativa in materia (D.Lgs. 59/2010). **Tali limiti cesseranno il 1° maggio 2017.**

Il nuovo regolamento prevede, quindi, che **dal 1° maggio 2017** sarà possibile avviare e trasferire nuove attività nell'area del Centro Storico (Zona A2_1, A2_2, A2_3 e la zona assimilata di Corso Umberto I-Via Napoli ricompresa tra l'inizio di via Giacomo Matteotti e fino all'intersecazione con l'inizio di Via Francesco Gerolomini) per tutti gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande che siano in possesso dei **requisiti obbligatori** previsti dal Regolamento (requisiti di sicurezza, accessibilità, fruibilità, accoglienza e qualità e sostenibilità ambientale, come ad esempio, la disponibilità di aree di parcheggio, un determinato rapporto di proporzione fra area di servizio (cucina e bagni) ed area di somministrazione, l'utilizzo di elettrodomestici di classe energetica A e A+, etc.).

I nuovi esercizi, inoltre, dovranno impegnarsi a dimostrare anche un numero minimo di **requisiti di qualità**, che riguardano la qualità del servizio, la sicurezza e la sostenibilità ambientale; fra questi, si è data particolare rilevanza alla assenza di macchine per il gioco, per incentivare la nascita dei bar e ristoranti "slot free", nonché alla offerta di specialità enogastronomiche che promuovano le eccellenze provenienti dalla nostra Regione ed in particolare dall'ambito produttivo dei Campi Flegrei. Ulteriori requisiti di qualità riguardano la capacità di offrire il servizio anche con competenze linguistiche straniere e la presenza di menù specifici per patologie collegate all'alimentazione (celiachia e alimenti a rischio intolleranza). L'apertura di bar e ristoranti con i suddetti requisiti sarà soggetta ad **autorizzazione comunale**.

Dal 1° settembre 2017 il Regolamento dei pubblici esercizi entrerà in vigore anche per la restante parte del territorio comunale, ad esclusione delle zone di Toiano, Monterusciello, Licola e Agnano Pisciarelli. Pertanto anche per le attività di bar e ristoranti da aprire o trasferire in tali zone sarà necessario richiedere **apposita autorizzazione (non più SCIA)**, dimostrando il possesso dei requisiti obbligatori ed impegnandosi a dimostrare, dopo l'apertura, il numero minimo di requisiti di qualità previsti dal regolamento (punteggio minimo pari a 40). Infatti, sono svariate le aree del territorio comunale nelle quali - per ragioni collegate alla mobilità, alla sicurezza, alla qualità ambientale o al rischio idrogeologico - è necessario imporre criteri di qualità e sostenibilità alle nuove aperture di bar e ristoranti, al fine di non aggravare il carico antropico e di garantire la qualità della vita dei residenti.

A breve, sarà reso disponibile un elenco delle strade che rientrano nelle zone sottoposte a programmazione.

Si allega, per una migliore comprensione, la deliberazione di Consiglio Comunale n. 14 del 27.03.2017.