



COMUNE DI POZZUOLI

Provincia di Napoli

Dipartimento Servizio

Categoria Classe Fascicolo

Assessorato

Annotazioni **88**

PROPOSTA di deliberazione N. del

Estratto delle Deliberazioni del Consiglio Comunale - Delibera N. **4/cons.**

OGGETTO: Modifica dell'art. 34 lett. q) del Regolamento Comunale di Igiene e Sanità pubblica
 approvato con deliberazione consiliare n° 108 del 16/4/2003

L'anno duemila ~~quattro~~ ^{ventuno} nel giorno **ventuno** del mese di **Gennaio**
 nella Casa Comunale, ^{MP} e precisamente nella sala delle adunanze municipali, si è riunito il
 Consiglio Comunale in grado di **prima** convocazione ed in seduta **pubblica**
 Premesso che a ciascun Consigliere è stato notificato l'avviso di convocazione pubblicato
 all'Albo Pretorio del Comune, risulta che dell'appello dei seguenti Consiglieri in carica:

1)	GIACOBBE	Pasquale - SINDACO
2)	ANDREOZZI	Gennaro
3)	AULITTO	Luigi
4)	BUONAIUTO	Antonio
5)	CICALE	Carmelo
6)	COSSIGA	Sandro
7)	COSTIGLIOLA	Fabio
8)	D'AMICO	Antonio
9)	DE VITO	Pietro
10)	DI GENNARO	Elena
11)	DI SOMMA	Gennaro
12)	FERRO	Andrea
13)	FESTA	Vittorio
14)	FUMO	Francesco
15)	GLORIA	Vittorio
16)	IASIELLO	Guido

17)	ISMENO	Paolo
18)	MADDALUNO	Aldo
19)	MAIONE	Salvatore
20)	MANZONI	Luigi
21)	MARRANDINO	Mario
22)	MORRA	Carlo
23)	ORIANI	Gino
24)	PACILEO	Gennaro
25)	PARRELLA	Mauro
26)	PERILLO	Antonio
27)	POLLICE	Tommaso Gennaro
28)	ROCCO	Leonardo
29)	SCOTTO DI VETTIMO	Raffaele
30)	SIMEOLI	Ernesto
31)	TERRACCIANO	Procolo

sono assenti i signori:

Fumo-Perillo-Scotto

Presiede la riunione **Il Presidente Avv. T.G. Pollice**, il quale, constatato che il numero dei
 presenti è legale per l'adunanza in grado di convocazione mette in
 discussione l'argomento segnato in oggetto. **Eduardo Oliva**

Assiste alla seduta il Segretario Generale dott. il quale partecipa
 alla stessa ai sensi del comma 4 lett. a) dell'art. 97 T.U.E.L.

Su proposta dell' Assessore all'Ambiente e Attribuzione Ambientale – Dott. Michelangelo LUONGO

Ricordato che con deliberazione consiliare n° 108 del 16/04/2003 veniva approvato il Piano Urbanistico Commerciale, ai sensi del D. Lgs. n° 114/98 e dell'art. 6 della Legge Regionale del 7/01/2000 n° 1;

Che, in ottemperanza ai rilievi sulla stessa evidenziati dalla Giunta Regionale della Campania, di cui alla nota n° 2003-551249 del 02/10/2003, con successivo atto consiliare n° 233 del 22/12/2003, venivano approvate modifiche ed apportati elementi integrativi;

Che, l'anzidetto Organo, con adozione della deliberazione n° 581 del 16/04/2004 rilasciava il visto regionale di conformità dello strumento di intervento dell'apparato distributivo previsto, dal citato art. 6 della L. R. n° 1 del 07/01/2000;

Che detto provvedimento regionale veniva pubblicato sul B.U.R.C. n° 03 del 10/05/2004;

Che, contestualmente, al piano urbanistico in parola venivano, ovviamente, approvati anche i relativi regolamenti attuativi e, in particolare, il Regolamento comunale di Igiene e Sanità Pubblica;

Tenuto presente che, quest'ultimo, all'art. 34, lett. q) - requisiti igienici dei locali - prevede: "Tutti i punti di cottura devono essere dotati singolarmente o cumulativamente di idoneo impianto di abbattimento e aspirazione dei fumi e dei vapori e canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1,50 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m. 10. Gli esercenti commerciali adeguano l'impianto della canna fumaria alla predetta norma regolamentare entro il termine di 18 mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento.";

Che, con avviso pubblico, al fine di fornire indicazioni circa l'iter procedurale che gli interessati dovevano seguire, furono impartiti suggerimenti finalizzati all'acquisizione per il rilascio della concessione edilizia per l'installazione delle canne fumarie di cui si è detto innanzi;

Che tra la documentazione richiesta, da allegare alla perizia tecnica, gli interessati dovevano produrre l'assenso dei condomini alla installazione delle canne fumarie;

Che, in considerazione dei diversi ostruzionismi e dinieghi espressi dai condomini, i corrispondenti esercenti le attività commerciali si sono trovati nell'impossibilità ad adeguarsi a quanto previsto dall'art. 34 lett. q) del Regolamento di Igiene e Sanità Pubblica;

Che a nulla sono valse anche le proteste di questi ultimi i quali cominciano a percepire la reale possibilità di chiusura delle proprie attività a causa della mancata collocazione della canna fumaria, la qual cosa, tra l'altro, come ovvia conseguenza, produce riflessi negativi sui livelli occupazionali;

Tenuto presente, che con nota n° 7540 del 22/12/2008, il Servizio Patrimonio ha chiesto al Direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. NA 2 la sussistenza della possibilità di modificare l'art. 34 lett. q) del Regolamento Comunale di Igiene e Sanità Pubblica in considerazione della problematica che precede (impossibilità di sistemare la canna fumaria alle mura perimetrali dei condomini);

Che con nota n° 16220 del 23/12/2008, (all. A) il predetto Responsabile del Dipartimento di Prevenzione, nel riscontrare la richiesta in parola, esprimeva il proprio parere in merito alla reale possibilità di modificare l'anzidetto art. 34 lett. q) del Regolamento Comunale di Igiene e Sanità Pubblica a condizione che:

1. tutti i punti di cottura siano dotati singolarmente o cumulativamente di idoneo impianto di abbattimento e aspirazione dei fumi e dei vapori;
2. siano canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1,50 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m. 10;
3. in deroga al comma 1 i punti di cottura possono essere dotati singolarmente o cumulativamente di idoneo impianto di abbattimento e aspirazione dei fumi e dei vapori e canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 2,50 dal piano stradale;
4. l'effluente depurato, proveniente dal sistema di abbattimento fumi e vapori deve essere conforme a quanto dettato dalla normativa vigente, non deve produrre odori molesti che possano recare danno alla salute pubblica e alla quiete delle abitazioni;
5. il Dirigente del Servizio Tutela Ambiente potrà richiedere, qualora necessaria al C.R.I.A. – A.R.P.A.C. di effettuare indagini sulle caratteristiche chimico- fisiche dell'effluente depurato al fine di verificare se lo stesso è conforme a quanto stabilito dalla normativa vigente.
Il costo di tali indagini sarà a cura dei proprietari delle attività commerciali.
6. al fine di tutelare la salute pubblica e la quiete delle abitazioni, è opportuno che sia istituito un Nucleo Ambientale di Polizia municipale che potrà essere coordinato dal Servizio Tutela Ambientale del Comune. Tra le varie competenze di detto nucleo la principale dovrà essere

quella di effettuare attività di controllo sui pubblici esercizi di ristorazione e di asporto, ponendo particolare attenzione alle corrette modalità di gestione degli impianti di abbattimento e aspirazione di fumi e vapori e dei rifiuti da essi prodotti.

Visti i pareri di regolarità tecnica del Dirigenti del Servizio Attività e Sviluppo Economico e della Tutela Ambientale, espressi ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. n° 267/2000;

PROPONE

di recepire la nota del Direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. NA 2 n° 16220 del 23.12.2008 che si allega al presente atto formandone parte integrante (all. A);
di modificare, pertanto, l'art. 34 lettera q) del Regolamento comunale di Igiene e Sanità Pubblica, approvato con deliberazione consiliare n° 108 del 16/4/2003 e successiva, così riportato:

"Tutti i punti di cottura devono essere dotati singolarmente o cumulativamente di idoneo impianto di abbattimento e aspirazione dei fumi e dei vapori e canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1,50 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m. 10. Gli esercenti commerciali adeguano l'impianto della canna fumaria alla predetta norma regolamentare entro il termine di 18 mesi dall'entrata in vigore del presente Regolamento" integrando lo stesso nel senso che è data possibilità agli esercenti le attività commerciali di far ricorso ad altri presidi, in luogo della canna fumaria, sempre che gli stessi siano rispondenti ai requisiti ritenuti idonei da parte del competente ufficio dell'A.S.L. NA 2, di cui alla nota n° 16220 del 23/12/2008 che, di seguito, si trascrivono:

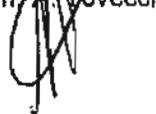
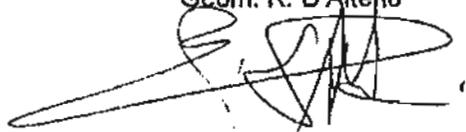
1. tutti i punti di cottura siano dotati singolarmente o cumulativamente di idoneo impianto di abbattimento e aspirazione dei fumi e dei vapori e siano canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1,50 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m. 10
2. in deroga al comma 1 i punti di cottura possono essere dotati singolarmente o cumulativamente di idoneo impianto di abbattimento e aspirazione dei fumi e dei vapori e canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 2,50 dal piano stradale;
3. l'effluente depurato, proveniente dal sistema di abbattimento fumi e vapori deve essere conforme a quanto dettato dalla normativa vigente, non deve produrre odori molesti che possano recare danno alla salute pubblica e alla quiete delle abitazioni;
4. il Dirigente del Servizio Tutela Ambiente potrà richiedere, qualora necessario al C.R.I.A. - A.R.P.A.C. di effettuare indagini sulle caratteristiche chimico- fisiche dell'effluente depurato al fine di verificare se lo stesso è conforme a quanto stabilito dalla normativa vigente. Il costo di tali indagini sarà a cura dei proprietari delle attività commerciali.
5. al fine di tutelare la salute pubblica e la quiete delle abitazioni, viene istituito, di concerto tra il Dirigente della Polizia municipale ed il Dirigente del Servizio di Tutela Ambientale - le cui modalità coordinamento verranno disciplinate con apposito provvedimento - un Nucleo Ambientale di Polizia municipale che dovrà essere coordinato dal Servizio Tutela Ambientale del Comune. Tra le varie competenze di detto nucleo la principale dovrà essere quella di effettuare attività di controllo sui pubblici esercizi di ristorazione e di asporto, ponendo particolare attenzione alle corrette modalità di gestione degli impianti di abbattimento e aspirazione di fumi e vapori e dei rifiuti da essi prodotti."
6. Tutti gli esercizi muniti di sistema di abbattimento di fumi e vapori devono essere dotati di un registro di manutenzione delle macchine. Inoltre la stessa deve essere certificata ai sensi della normativa vigente.

Darsi atto che la presente non comporta impegno di spesa in entrata e in uscita e, pertanto, non necessita del parere di regolarità contabile di cui all'art. 49 del D. Lgs. n° 267/2000.

Il Direttore U.O.C.
Attività e Sviluppo Economico
Geom. R. D'Alterio

Il Dirigente il Servizio
Tutela Ambientale
Geom. Tovecci

L'Assessore alla Tutela Ambientale
Dott. Michelangelo Luongo



Il Presidente, constatato che non ci sono richieste di interventi, pone in votazione la proposta di emendamento dell'art. 34 lettera q) del Regolamento di Igiene e Sanità; approvato con deliberazione consiliare n°108 del 16.4.2003, così come modificata ed approvata dalla Commissione per l'esame dei Regolamenti comunali con verbale del

Il Consiglio Comunale, senza esiti di interventi con votazione unanime espressa per alzata di mano dai 28 Consiglieri presenti approva l'emendamento.

Il Presidente pone poi in votazione l'art. 34 lettera q)

Il Consiglio Comunale, con votazione unanime espressa per alzata di mano dai 28 Consiglieri presenti, approva le modifiche apportate all'art. 34 lettera q) che a seguito delle modifiche così formulato

Art. 34

.....

- q) 1 – tutti i punti di cottura siano dotati singolarmente o cumulativamente di idoneo impianto di abbattimento e aspirazione dei fumi e dei vapori e siano in canne fumarie aventi sblocco ad almeno m. 1,50 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m. 10
- 2 – in deroga al comma 1 i punti di cottura possono essere dotati singolarmente o cumulativamente di idoneo impianto di abbattimento e aspirazione dei fumi e dei vapori e canalizzati in canne fumarie aventi sblocco ad almeno m. 2,50 dal piano stradale;
- 3 – l'effluente depurato, proveniente dal sistema di abbattimento fumi e vapori deve essere conforme a quanto dettato dalla normativa vigente, non deve produrre odori molesti che possono recare danno alla salute pubblica e alla quiete delle abitazioni;
- 4 – il Dirigente del Servizio Tutela Ambientale potrà richiedere, qualora necessario al C.R.I.A. – A.R.P.A.C. di effettuare indagini sulle caratteristiche chimico-fisiche dell'effluente depurato al fine di verificare se lo stesso è conforme a quanto stabilito dalla normativa vigente. Il costo di tali indagini sarà a cura dei proprietari delle attività commerciali.
- 5 – al fine di tutelare la salute pubblica e la quiete delle abitazioni, viene istituito, di concerto tra il Dirigente della Polizia municipale ed il Dirigente del Servizio di Tutela Ambientale – le cui modalità di coordinamento verranno disciplinate con apposito provvedimento – un Nucleo Ambientale di Polizia municipale che dovrà essere coordinato dal

Servizio Tutela Ambientale del Comune. Tra le varie competenze di detto nucleo la principale dovrà essere quella di effettuare attività di controllo sui pubblici esercizi di ristorazione e di aspetto, ponendo particolare attenzione alle corrette modalità di gestione degli impianti di abbattimento e aspirazione di fumi e vapori e dei rifiuti da essi prodotto.

- 6 – **“Tutti gli esercizi muniti di sistema di abbattimento di fumi e vapori devono essere dotati di un registro di manutenzione delle macchine. Le caratteristiche tecniche relative all'intero impianto di aspirazione e trattamento dei fumi, devono essere definiti mediante perizia redatta da tecnico abilitato e unitamente alla certificazione dell'impianto inviate all'Ufficio Annona entro trenta giorni dall'ultimazione dei lavori, pena la sospensione dell'attività. Inoltre la stessa deve essere certificata ai sensi della normativa vigente.”**

4/c.c.

Il giorno 7 del mese di Gennaio alle ore 13,00 nella sede comunale di Toiano presso la Sala stampa si è riunita la Commissione Consiliare Speciale per l'esame dei Regolamenti comunali.

Alle ore 13,35 sono presenti : Il Presidente Gloria, i Consiglieri : Rocco, Cossiga, Buonaiuto, Iasiello, Di Somma, Ferro e Marrandino.

Il Presidente preso atto che si è costituito il numero legale dichiara aperta la seduta e pone in discussione : la modifica dell'art. 34 lett. q) del Piano Urbanistico Commerciale – Delib. di G.C. n° 167 dell'1.4.2003.

.....OMISSIS.....

Durante la relazione dell'Assessore è entrato alle ore 14,00 il Cons. Costigliola.

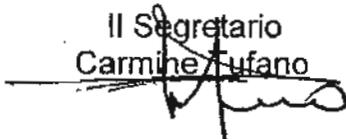
La Commissione dopo un ampio e articolato dibattito decide all'unanimità di integrare il punto 6 della proposta di modifica dell'art. 34 lett.q) del Regolamento di Igiene e Sanità che viene così integrato :

“ Tutti gli esercizi muniti di sistema di abbattimento di fumi e vapori devono essere dotati di un registro di manutenzione delle macchine. Le caratteristiche tecniche relative all'intero impianto di aspirazione e trattamento dei fumi, devono essere definiti mediante perizia redatta da tecnico abilitato e unitamente alla certificazione dell'impianto inviate all'Ufficio Annona entro trenta giorni dall'ultimazione dei lavori, pena la sospensione dell'attività. Inoltre la stessa deve essere certificata ai sensi della normativa vigente “.

La Commissione, all'unanimità approva la proposta di modifica nei termini sopra indicati.

Alle ore 14,45 il Presidente non avendo null'altro da discutere toglie la seduta.

Del che è verbale.

Il Segretario
Carmine Tufano


Il Presidente
Vittorio Gloria




Comune di Pozzuoli

(Provincia di Napoli)
Attività e Sviluppo Economico

Prot. n° _____ del _____

OGGETTO: Parere di regolarità tecnica, espresso ai sensi dell'art.49 del D.Lgs. n°267/2000 in ordine alla proposta di deliberazione avente per oggetto: "Modifica dell'art.34 lett.Q del Regolamento Comunale di Igiene e Sanità Pubblica, approvato con delibera consiliare n°108 del 16/04/2003

La proposta che si invia all'esame dell'Onorevole Consiglio, prevede la modifica dell'art.34 lett.q) del regolamento di Igiene e sanità Pubblica approvato con delibera consiliare n°108 del 16/04/2003.

La proposta tiene conto dei pareri espressi dall' A.S.L. Napoli 2 espressi con note: 8022 del 25/07/2006 e n° 16220 del 29/12/2008.

Ciò posto, nulla si osserva, ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. n° 267/2000, in ordine alla regolarità tecnica della proposta in esame.

Il Dirigente
Geom. Alfredo Tovecci



COMUNE DI POZZUOLI

(Provincia di Napoli)

ATTIVITA' E SVILUPPO ECONOMICO

Oggetto: Parere di regolarità tecnica, espresso ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. 267/2000, in ordine alla proposta di deliberazione avente ad oggetto: "Modifica dell'art. 34 lettera q) del Regolamento comunale di Igiene e Sanità Pubblica, approvato con deliberazione consiliare n° 108 del 16/4/2003." -

L'allegata proposta di deliberazione afferisce la modifica dell'art. 34 lettera q) del Regolamento comunale di Igiene e Sanità Pubblica, approvato con deliberazione consiliare n° 108 del 16/4/2003 che, a parere di questa dirigenza, preso atto del parere espresso dal responsabile del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. NA 2, da modo a questo Ente di intervenire e, eventualmente, definire una problematica che, da tempo, si trascina e che, fino ad oggi, impedisce agli esercenti di poter svolgere le attività in quanto, sovente, i condomini dei fabbricati interessati dove insiste l'esercizio, ma anche i cittadini abitanti nelle adiacenze del fabbricato in questione, manifestano dissensi e ricorrono legalmente in conseguenza degli inconvenienti generati dal funzionamento delle canne fumarie poste all'esterno dei fabbricati.

Non vi è dubbio che il più moderno impianto di abbattimento e aspirazione dei fumi e dei vapori, così come esplicita la nota della predetta A.S.L., oltre a scongiurare le problematiche di fumo, vapore ed odori, spesso definiti nauseabondi, evita di collocare la tradizionale, antiestetica e sorpassata canna fumaria alle mura perimetrali dei fabbricati.

Ciò posto, nulla si osserva, ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. n° 267/2000, in ordine alla regolarità tecnica della proposta in esame.

Il Direttore U.O.C.
Geom. Raffaele D'Alterio



MACROSTRUTTURA *All. A*
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direzione

Al Dirigente Tutela Ambientale del

Comune di Pozzuoli

Geom. Alfredo Tovecci

REGIONE CAMPANIA - ASL NA2
Dipartimento di Prevenzione
Prot. n. *26270*
In Partenza *29 DIC 2008*
Cat. Class. Fasc.

SEDE

Oggetto: risposta Vs.richiesta di modifica art.34- Regolamento Igiene e Sanità Pubblica- del Comune di Pozzuoli

In riferimento alla richiesta di cui all'oggetto, si esprime **parere favorevole** di modifica, a condizione che:

- tutti i punti di cottura siano dotati singolarmente o cumulativamente di idoneo impianto di abbattimento e aspirazione dei fumi e dei vapori;
- siano canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1,50 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m.10;
- in deroga al comma 1 i punti di cottura possono essere dotati singolarmente o cumulativamente di idoneo impianto di abbattimento e aspirazione dei fumi e dei vapori e canalizzati in canne fumarie aventi sbocco almeno m. 2,50 dal piano stradale;

l'effluente depurato, proveniente dal sistema di abbattimento fumi e vapori, deve essere conforme a quanto dettato dalla normativa vigente, non

Regione Campania - Azienda Sanitaria Locale "Napoli 2" D.F.G.R. 22/12/1994 n. 12266
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Corso Italia 129 Quarto (Napoli)
Tel.081_8552654- fax 081_8767552
prevnzione.dip59@asl2.napoli.it

COMUNE DI POZZUOLI

Segreteria Settore Commercio

Data ricezione 29 DIC. 2008

partenza

Prot. n. 3084 % Int.

Posizione Pratica 3084

deve produrre odori molesti che possono recare danno alla salute pubblica ed alla quiete delle abitazioni;

- Il Dirigente del Servizio Tutela Ambiente potrà richiedere, qualora necessario, al C.R.I.A.- ARPAC di effettuare indagini sulle caratteristiche chimico-fisiche dell' effluente depurato al fine di verificare se lo stesso è conforme a quanto stabilito dalla normativa vigente.

Il costo di tali indagini sarà a carico dei proprietari delle attività commerciali

- Al fine di tutelare la salute pubblica e la quiete delle abitazioni, è opportuno che sia istituito un nucleo Ambientale di Polizia Municipale che potrà essere coordinato dal Servizio Tutela Ambientale del Comune. Tra le varie competenze di detto nucleo la principale dovrà essere quella di effettuare attività di controllo sui pubblici esercizi di ristorazione e di asporto, ponendo particolare attenzione alle corrette modalità di gestione degli impianti di abbattimento e aspirazione di fumi e vapori e dei rifiuti da essi prodotti.

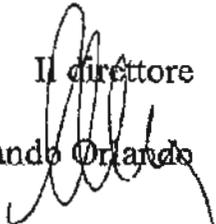
COMUNE DI POZZUOLI

Segreteria Settore Commercio

Data ricezione 29 DIC. 2008
partenza

Prot. n. 3084 % int.

Posizione Pratica n. 3084

Il direttore

Dr. Armando Orlando

Prot. W? 2511/S.C.S.
dal 26.7.06

151

REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANTARIA LOCALE ASL NA 2
Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene e Sanità Pubblica
Direttore Dott. Armando Orlando
Corso Italia 129 - Quarto, NA
Tel. 081/8552654; fax 081/8767552

AL Presidente della Commissione Straordinaria
del Comune di Pozzuoli
Dott. Vincenzo Madonna

Prot. 2012 del 25.07.06

*Agente sociale di Altera
della Esperto - Consulente PR*

Oggetto: riscontro nota del comune di Pozzuoli 853/com del 17 marzo 2006 assunta al protocollo del Dipartimento di Prevenzione in data 07/04/2006. Richiesta parere.

L' art. 34 lett. q del regolamento di Igiene e Sanità pubblica del comune Pozzuoli dispone quanto segue: " tutti i punti di cottura devono essere dotati singolarmente o cumulativamente di idoneo impianto di abbattimento e aspirazione dei fumi e dei vapori e canalizzarli in canne fumarie aventi sbocco ad almeno m. 1,50 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m.10. gli esercenti commerciali adeguano l'impianto della canna fumaria alla predetta norma regolarmente entro il termine di 18 mesi dall' entrata in vigore del presente regolamento".

E' agevole rilevare che quanto previsto dalla lett.q dell' art. 34 del prima citato regolamento comunale può trovare applicazione nel DPR 1391/1970 cioè nel "Regolamento per l'esecuzione della L. 615/1966 recante provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico limitatamente al settore degli impianti termici" questi ultimi definiti, all' art. 3 dello stesso DPR, come "installazione in una parte della quale si verifichi un processo di combustione entro una o più camere comunicanti in modo permanente con l'atmosfera". Da quanto detto appare evidente che la cucina, con i focolari, è da considerare un impianto termico e pertanto interpretando in modo estensivo l' art. 1, lett. C del DPR 1391/1970 il termine cucina può essere inteso come ristorazione collettiva e mense e quindi i fumi prodotti devono essere convogliati all' esterno attraverso una canna fumaria secondo le disposizioni contenute agli artt. 6,7 e 8 del prima citato DPR.

E' opportuno, comunque, segnalare che le attività di cui al punto 3 (rosticceria e friggitoria) e 5 (cucine, ristorazione collettiva e mense) dell' Allegato I del DPR del 25 luglio 1991 sono considerate attività ad inquinamento atmosferico poco significativo e pertanto è pacifico concludere che "le attività ristorative" devono essere intese come ad inquinamento atmosferico poco significativo e quindi non richiedere autorizzazioni.

Questo è il quadro di riferimento normativo allorquando è stato approvato il regolamento di Igiene e Sanità Pubblica del comune di Pozzuoli.

Il 29 aprile 2006 è entrato in vigore il D.Lgs. n°152

E' utile sottolineare che il Decreto Legislativo 152/2006, di seguito decreto, Parte Quinta, Titolo I°, art. 280 (abrogazioni) abroga tra gli altri il DPR 203/1988 ed il DPR del 25 luglio 1991 mentre il comma 3 dell' art. 281 (disposizioni transitorie e finali) prevede che per gli impianti in esercizio alla data di entrata in vigore del Decreto e che ricadevano nel campo di applicazione del DPR 1391/1970 o del II° titolo del DPR 8 marzo 2002 l' autorità competente adotta un'autorizzazione generale... E' agevole sottolineare che l' art. 272 comma 1 del D.Lgs. 152/06 (impianti e attività in deroga) stabilisce che l' autorità competente può prevedere, con proprio provvedimento generale, che i gestori degli impianti o delle attività elencati nella parte I° dell' Allegato IV° alla parte quinta del Decreto prima citato comunicano all' autorità competente.....Il suddetto elenco è riferito ad impianti od attività le cui emissioni sono scarsamente rilevanti agli effetti dell' inquinamento atmosferico.

Inoltre dalla lettura della parte I° dell' allegato IV° lett. e) dello stesso decreto si rileva che le cucine, gli esercizi di ristorazione collettiva, le mense, le rosticcerie e le friggitorie sono attività le cui emissioni in atmosfera sono scarsamente rilevanti e pertanto l' autorità competente può prevedere che necessitano della sola comunicazione così come per le attività di cui all' allegato 1 del ex DPR del 25 luglio 1991.

Infine ° l' art. 283 comma 1 lett. d) della Parte Quinta, Titolo II del Decreto (impianti termici civili) definisce l' impianto termico civile così come segue:

"impianto termico la cui produzione di calore è destinata, anche in edifici ad uso non residenziale, al riscaldamento o alla climatizzazione di ambienti o al riscaldamento di acqua per usi igienici e sanitari; l' impianto termico civile è centralizzato se serve tutte le unità dell' edificio o più edifici ed è individuale negli altri casi" mentre la parte II° dell' allegato IX dello stesso Decreto detta i requisiti tecnici e costruttivi degli impianti termici civili.

IN conclusioni dalla lettura della parte quinta del D.Lgs. 152/06 si rileva che le cucine non sono da considerare impianti termici civili e pertanto non necessitano di canne fumarie di cui all' allegato IX, titolo I° e II°.

Tuttavia considerando l' enorme numero di pubblici esercizi presenti nel comune di Pozzuoli, in particolare nel Centro Storico e lungo il litorale di via Napoli, è opportuno verificare che il sistema che si intende adottare produca un effluente depurato le cui caratteristiche chimico-fisiche siano tali da poter essere immessi nell' atmosfera, tenendo anche conto del parametro della temperatura. Appare evidente che questa specifica fase deve essere meglio disciplinata attraverso l' emanazione di un apposito regolamento che tenga conto delle caratteristiche chimico-fisiche dell' effluente depurato anche complessivamente rispetto a tutti i pubblici esercizi presenti sul territorio.

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione
Dot. Armando Orlando

Del che il presente verbale che letto e confermato viene sottoscritto come appresso:

IL CONSIGLIERE ANZIANO

IL PRESIDENTE

IL SEGRETARIO GENERALE

Costa Morra

Avv. T. G. Pollice

Dot. Renato Di Nino

ATTESTASTO DI PUBBLICAZIONE

- 4 FEB. 2009

Si attesta che la presente deliberazione è stata affissa all'Albo Pretorio dal e vi rimarrà per quindici giorni consecutivi (Art. 124, comma 1, T.U.E.L.).

Il Responsabile del servizio SEZIONE SEGRETARIA GENERALE IL DIRETTORE DI SEZIONE Dott.ssa Rita Diglio

Addi 4 FEB. 2009

ESECUTIVITA'

Constato che sono decorsi i dieci giorni dall'inizio della pubblicazione, si da atto che la presente deliberazione è divenuta da oggi esecutiva ai sensi dell'art. 134, comma 3, del T.U.E.L.

Il Responsabile del servizio SEZIONE SEGRETARIA GENERALE IL DIRETTORE DI SEZIONE Dott.ssa Rita Diglio

Addi 16 FEB. 2009

ASSEGNAZIONE ATTO

Il presente provvedimento viene assegnato per l'esecuzione al Dirigente, che, per ricevuta sottoscrive a margine:

- Affari Legali
- Mobilità
- Bilancio e Programmazione
- Pian.ne e Gestione del Terr.rio.....
- Bradisismo e Prot.ne Civile
- Provveditorato/Economato
- Direzione Generale
- Polizia Municipale
- Fiscalità Locale
- Protezione Sociale
- Gabinetto del Sindaco
- Risorse Umane
- Gestione beni Patr.li Serv.. Cimit.li.....
- Segreteria Generale
- Igiene Urbana e Tutela Ambien.le 18/2/09
- Servizi Produttivi
- Infrastrutture
- Sportello del Cittadino
- Istr.ne, Cultura, Sport, Turismo e Spett.
-

Il Segretario Generale

Addi 16 FEB. 2009