



**ASL Brindisi**

**PugliaSalute**

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene e Sanità Pubblica

Direttore Dr. Stefano Termitè

Piazza A. Di Summa 72100 Brindisi

Mail: [sisp@asl.brindisi.it](mailto:sisp@asl.brindisi.it)

Pec: [sisp.asl.brindisi@pec.rupar.puglia.it](mailto:sisp.asl.brindisi@pec.rupar.puglia.it)

[prevenzione.asl.brindisi@pec.rupar.puglia.it](mailto:prevenzione.asl.brindisi@pec.rupar.puglia.it)

## LINEE GUIDA CANNE FUMARIE

1) Tutti i punti che determinano emissioni scarsamente rilevanti di vapori/fumi/odori di cottura, prodotti dalla combustione derivanti da operazioni di cottura e assimilabili, devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione fumi e vapori, canalizzati in canne fumarie con sbocco al tetto, costruite conformemente alla regole di buona tecnica e alla normativa vigente:

- Negli esercizi esistenti, i sistemi di abbattimento attraverso cappa aspirante con filtro a carbone attivo e sbocco a parete possono essere mantenuti a condizione che non siano accertati e/o segnalati problemi di origine igienico-sanitario. Deve essere sempre richiesta la certificazione di conformità all'impianto di evacuazione fumi e vapori, rilasciata da un tecnico abilitato.
- Gli esercizi dovranno adeguarsi alle specifiche di seguito indicate entro sei mesi.
- Le piccole lavorazioni, piastre, fornelli a microonde, macchine per il caffè e similari non necessitano di cappe.
- Inoltre, i sistemi di ventilazione utilizzati nelle attività di ristorazione devono garantire la realizzazione ed il mantenimento delle condizioni di qualità e movimento dell'aria, come prescritto nella NORMA UNI 10339:2005.

2) Le cappe di aspirazione e le canne fumarie devono possedere le seguenti caratteristiche specifiche:

### *Cappe di aspirazione*

Cappa sui fuochi e comunque su tutte le attrezzature di cottura che producono fumi o vapori, debordante di un valore pari a 0,1 per h, dove per h si intende la distanza del bordo della cappa del piano di cottura.

- Cappa dotata di idonea sezione filtrante, facilmente estraibile, dimensionata per una velocità di attraversamento dell'aria non superiore a 2 m/s con alla base idoneo raccogliatore per i depositi grassi.
- Velocità dell'aria a bordo cappa compresa fra 0,25 e 0,50 m/s.
- Reintegro di adeguata quantità di aria esterna filtrata e, nel periodo invernale, trattata tecnicamente nella misura almeno dell'80% di quella estratta (rapporto da mantenersi costante per tutte le velocità di funzionamento degli impianti) con punto presa dell'aria esterna posizionata all'altezza non inferiore a 2,5 m dal piano di calpestio.
- Comando unico di attivazione dell'impianto di estrazione e reintegro.

Gli impianti di cottura che utilizzano combustibili solidi devono essere dotati delle migliori tecnologie per l'abbattimento del particolato.

### *Canne fumarie*

devono:

- essere dimensionate in funzione della massima portata termica e della loro altezza in conformità alla normativa vigente;
- essere di materiale impermeabile, resistente alle temperature dei prodotti della combustione e alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica e di debole continuità termica;
- essere collocate se disposte nei muri esterni, entro tubi di materiale analogo o anche di cemento; l'intercapedine risultante tra canna e detto tubo deve essere in comunicazione con l'aria esterna solo nella parete superiore, ciò per evitare il raffreddamento della canna fumaria;
- avere andamento preferibilmente verticale rettilineo senza restringimenti;
- non accogliere lungo il proprio percorso altri scarichi di fumi aeriformi analoghi;
- avere nella parte inferiore una apertura munita di chiusura a tenuta d'aria, con doppie pareti metalliche, per facile asportazione dei depositi degli incombusti, raccolta di condensa e ispezione del canale;
- essere poste a distanza superiore a 20 cm rispetto a strutture lignee o avere una contro canna in materiale incombustibile (classe 0), con intercapedine di almeno 3,00 cm;
- sfociare sulla copertura, con esclusione di espulsione a parete e quota al di sopra degli edifici circostanti nel raggio di 10 m, tale da non interferire con eventuale aperture di ventilazione naturale o artificiale;
- avere coibentazione termica che garantisca un aumento massimo della temperatura di 2 °C, con l'impianto a regime. I camini devono possedere una sezione diretta di sbocco in atmosfera priva di ogni ostacolo che possa impedire l'innalzamento del pennacchio e la sua diffusione in ogni direzione.

Le bocche (comignoli) dei camini devono possedere i requisiti tecnici di seguito indicati.

In ogni caso devono avere quota di sbocco sulle coperture e anche essere posti a distanza non minore di 10,0 m da fabbricati limitrofi, abbaini e superfici finestrate.

Se la distanza, invece, è minore di 10,0 m in caso di coperture a tetto i camini devono avere quota di sbocco almeno 1,5m superiore al colmo del tetto su cui insistono ed anche, contemporaneamente, almeno 1,5 m superiore al colmo del tetto dell'edificio posto a distanza minore di 10,0 m.

Se invece si tratta di copertura piana la quota di sbocco dovrà essere almeno 0,50 m superiore alla quota di colmo del muretto d'attico ovvero alla quota di copertura, in assenza del muretto d'attico.

In caso il fabbricato limitrofo (o l'abbaino o la superficie finestrata) sia posto dal comignolo a distanza compresa tra 10,0 e 50,0 m, il comignolo avrà quota di sbocco non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta, diminuita di 1,0m per ogni metro di distanza orizzontale eccedente i 10,0 m.

3) Sia in caso di esigenze di adeguamento di comignoli che nel caso di nuove installazioni, potranno essere consentite situazioni difformi o non contemplate dalle presenti disposizioni, solo in casi eccezionali – di seguito esplicitati - e per i quali non sia tecnicamente possibile, anche per ragioni di sicurezza, ottemperare a quanto stabilito nel presente provvedimento.

A tal fine innanzi tutto dovrà essere dimostrato che l'immobile su cui si interviene sia privo di posizioni quali: intercapedini direttamente utilizzabili allo scopo, cavedi, cortili interni comunque utili a consentire l'installazione di camini – comignoli per raggiungere la copertura senza interferenze.

Dovrà, altresì, essere dimostrato che la conformazione del manufatto su cui si interviene e/o quelli posti nelle vicinanze rappresentano un ostacolo particolarmente rilevante ai fini di consentire il rispetto delle condizioni stabilite nelle presenti Linee Guida Res. assenza di diritti su cavedi/cortili interni; prossimità di edifici di altezza molto maggiore e tale da rendere necessaria canna fumaria di altezza maggiore di 6,0 m (misurata a partire dal piano di copertura ovvero colmo del tetto) in assenza di una soluzione prossima di ancoraggio etc].

pag. 2 / 4



Potranno essere valutati casi eccezionali anche quelli nei quali, pur essendo tecnicamente possibile l'installazione di canne fumarie/comignoli con sbocco a parete, l'installazione di canne fumarie/comignoli con sbocco in copertura non sia possibile per motivi di contrasto architettonico e/o decoro che possono verificarsi in:

- Centro storico e zone di interesse ambientale contraddistinte come zone urbanistiche A1;
- Zone sottoposte a tutela ai sensi del D.Lgs 42/04 e ss.mm.ii Parte II ( Beni Culturali) o Parte III ( Beni Paesaggistici).

La verifica del soddisfacimento delle condizioni di cui al presente punto 3) che precede è eseguita dal Settore Urbanistica Anche per il tramite dello Sportello Unico per l'Edilizia (SUE) di questo Comune cui dovrà essere avanzata richiesta di nulla osta della deroga.

Al fine di ottenere la deroga al presente provvedimento, dovrà essere presentata al Comune tramite il SUAP, che provvederà a trasmetterla all'ASL - Servizio Igiene e Sanità Pubblica (SISP) per il parere di competenza, apposita istanza motivata e corredata almeno dalla seguente documentazione:

- Relazione tecnica esplicativa, con indicazione di tipologia e caratteristiche delle apparecchiature installate;
- Planimetria della zona in scala 1:2000 o superiore se disponibile;
- Pianta in scala 1:100 o 1:50 con indicazione delle apparecchiature installate;
- Fotografie, sezioni e/o prospetti che evidenziano la posizione del terminale di uscita e degli elementi architettonici circostanti rilevanti;
- Parere del condominio;
- Pare dell'Autorità competente e/o dell'Ente delegato in caso di edifici vincolanti ai sensi del D.Lgs. 42/04 e ss.mm.ii. Parte II (Beni Culturali) o Parte III (Beni Paesaggistici).

Il D.Lgs 152/06 non prevede alcuna deroga all'obbligo di immissioni dei prodotti di combustione in canna fumaria, mentre per i vapori di cottura le norme UNI-CIG 7129/3 (punto 4.1 e seguenti, e UNI-EN 13779/2008, punto A.2.3., se lo scarico a tetto non è possibile) consentono lo scarico diretto a parete; e secondo quanto previsto in UNI 7129/2, ai fini dell'ottenimento della deroga, lo scarico di aria esausta dovrà essere in categoria EHA2 (tab. 3 UNI-EN 13779/2008) a distanza di almeno 8 m dallo stabile vicino e almeno 2 m da una apertura sulla stessa parete, il volume di scarico non dovrà superare 0,5 mc/s, la velocità dovrà almeno 5 m/s. Poiché l'aria estratta da cappe di aspirazione a servizio di cucine professionali è in categoria EHA4, dovranno essere previsti idonei sistemi di filtrazione e di abbattimento dei vapori e odori di cottura con specifica certificazione di idoneità dell'impianto che faccia espresso riferimento alla categoria EHA assicurata, opportunamente mantenuti dal titolare dell'attività ovvero della società preposta per tale scopo, in perfette condizioni di funzionamento, tramite i necessari interventi di manutenzione periodica per i quali dovrà essere stipulato ed esibito specifico contratto manutentivo con soggetto specializzato, dal quale siano desumibili la tipologia degli interventi e le cadenze periodiche che dovranno essere documentate da apposito registro. Per quel che riguarda l'uso di combustibili per gli impianti di cottura i prodotti della loro combustione dovranno comunque essere immessi in canna fumaria e, pertanto, si suggerisce l'uso di impianti elettrici. Resta ferma, comunque, l'applicazione dell'art. 674 C.P. e dell'art. 844 C.C. qualora sia determinato nocumento al vicinato nonostante l'impiego di sistemi di filtrazione ed abbattimento di vapori e odori di cottura, anche se certificati.

**N.B.:** si precisa che lo scarico a parete non è ammesso sotto i portici.

#### 4) PROCEDURE

Sia nel caso di impiego di sistemi di evacuazione che pervengono in copertura che nei casi nei quali sarà stato accertato il soddisfacimento delle condizioni che consentono la deroga, il proponente darne evidenza nella Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), sezione note.

Nei casi in cui sia stata concessa la deroga, dovrà essere allegato il nulla osta della Ripartizione Urbanistica ed Edilizia Privata alla SCIA che sarà trasmessa dal SUAP al Servizio Igiene e Sanità Pubblica (SISP) e ai servizi competenti della sicurezza alimentare: Servizio Igiene Degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Servizio Igiene Degli Alimenti di Origine animale (SIAB) della ASL Brindisi.



## 5) CONTROLLI

La polizia Locale fornirà supporto ed eseguirà verifiche sul rispetto delle norme di specifica competenza istituzionale quali il Regolamento di igiene, il Regolamento Generale Edilizio, le norme di cui al DPR 380/2001 vigenti nonché sull'avvenuta presentazione della comunicazione al Comune di Fasano tramite la SCIA, delle attività ad inquinamento scarsamente rilevante, (lettera e dell'allegato IV alla parte V del D.Lgs. 152/06) con applicazione delle conseguenti sanzioni.

In particolare, ove a seguito di controlli da parte dei soggetti preposti per legge, venga riscontrata l'assenza di contratto di manutenzione periodica, ciò dovrà essere segnalato alla ASL Brindisi Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene e Sanità Pubblica (SISP) e ai Servizi Igiene degli Alimenti di competenza SIAN e/o SIAV B per gli immediati adozione di provvedimenti di sospensione delle attività.

Nel caso in cui le diffusioni in atmosfera, sebbene provenienti da attività ad emissione scarsamente rilevante (e, quindi, non soggetta a specifica autorizzazione alle emissioni), sia considerata pericolosa per la salute pubblica a giudizio del Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene e Sanità Pubblica (SISP) ASL Brindisi (che potrà avvalersi del supporto tecnico scientifico di ARPA Puglia) il SISP medesimo applicherà le sanzioni di cui all'art 279 del D.Lgs 152/2006 ed informerà i rispettivi Servizi d'Igiene degli alimenti del Dipartimento di Prevenzione. Questi ultimi provvederanno alla adozione dei provvedimenti necessari a carico dell'attività produttiva interessata.

Si precisa che le Polizia Municipale e/o altri Organi di controllo non potranno dare seguito ad eventuali richieste di intervento che riguardino questioni non riconducibili alle fattispecie sopra richiamate, bensì relative a questioni regolate dal Codice Civile o dai Regolamenti Condominiali e, dunque, di natura privatistica.

