



COMUNE DI VENEZIA  
DIREZIONE SERVIZI AL CITTADINO E IMPRESE  
SETTORE SPORTELLO UNICO COMMERCIO  
SERVIZIO Sportello Autorizzazioni Commercio 3

Viale Ancona 59 – 30172 Mestre VENEZIA

P.E.C. [commercio@pec.comune.venezia.it](mailto:commercio@pec.comune.venezia.it) – mail [ambulanti@comune.venezia.it](mailto:ambulanti@comune.venezia.it)

Informazioni ai numeri 041 274 7981 – 041 274 9338 dal lunedì al venerdì dalle ore 9.30 alle ore 12.30 - telefax 041 274 9333  
apertura al pubblico: lunedì e venerdì dalle 10.30 alle 12.30, mercoledì solo su appuntamento dalle 10.30 alle 12.30

Responsabile del procedimento: Francesco Bortoluzzi  
Responsabile dell'istruttoria: Gabriella Castagnoli

PG/2018/535169

Mestre, 05/11/2018

OGGETTO: prescrizioni di esercizio dell'attività di cottura e vendita di caldarroste.  
Integrazione disposizione PG/2018/523400 del 26/10/2018

### IL DIRIGENTE

Premesso che:

- tradizionalmente, nel periodo autunnale/invernale, nei posteggi su aree pubbliche – settore alimentare ortofrutta – e nei negozi del territorio comunale operanti nel settore alimentare vengono effettuate la cottura e la vendita di caldarroste;
- la cottura, la vendita nonché il consumo per strada di caldarroste fanno parte della tradizione e che, tra i compiti istituzionali di questa Amministrazione vi è la tutela e la salvaguardia delle tradizioni;

Considerato al riguardo che:

1. la cottura e la commercializzazione delle caldarroste devono avvenire nel rispetto delle norme di sicurezza e dei requisiti minimi previsti dal Reg. (CE) n.852/2004 e dall'Ordinanza del Ministero della Salute 03/04/2002;
2. l'ULSS 3, con nota acquisita al PG/2017/427111 del 07/09/2017, nel richiamare la predetta normativa, ha precisato che per la cottura e vendita di caldarroste è necessario, tra le altre cose:
  - *"avere un'area di preparazione con piano di calpestio coperto (es. asfaltato, provvisto di pedane) e con protezione adeguata da agenti atmosferici ed inquinanti, inaccessibile al pubblico;*
  - *qualora sia prevista la cottura di caldarroste, questa deve avvenire con utilizzo della migliore tecnologia disponibile con alimentazione a gas o elettrica, **con divieto di carbonella;***
  - *disporre di un servizio igienico, anche reso disponibile da esercizi pubblici nelle vicinanze con tratto di percorrenza non superiore a 50 metri";*

Vista la nota del Comando Provinciale Vigili del Fuoco di Venezia, PG/2017/510531 del 19/10/2017, la quale, richiamando le indicazioni di prevenzione incendi emanate dal Dipartimento dei Vigili del Fuoco con nota PG/3794 del 12/03/2014 per il commercio su aree pubbliche, prescrive, per la Città di Venezia:



COMUNE DI VENEZIA  
DIREZIONE SERVIZI AL CITTADINO E IMPRESE  
SETTORE SPORTELLO UNICO COMMERCIO  
SERVIZIO Sportello Autorizzazioni Commercio 3

Viale Ancona 59 – 30172 Mestre VENEZIA

P.E.C. [commercio@pec.comune.venezia.it](mailto:commercio@pec.comune.venezia.it) – mail [ambulanti@comune.venezia.it](mailto:ambulanti@comune.venezia.it)

Informazioni ai numeri 041 274 7981 – 041 274 9338 dal lunedì al venerdì dalle ore 9.30 alle ore 12.30 - telefax 041 274 9333  
apertura al pubblico: lunedì e venerdì dalle 10.30 alle 12.30, mercoledì solo su appuntamento dalle 10.30 alle 12.30

Responsabile del procedimento: Francesco Bortoluzzi  
Responsabile dell'istruttoria: Gabriella Castagnoli

- la necessità di valutare - da parte dell'ufficio che rilascia l'autorizzazione - la vicinanza delle apparecchiature a strutture monumentali o, in caso di utilizzo di materiale combustibile, in zone di particolare affollamento o con ridotte dimensioni o distanze tra fabbricati - la facilità di propagazione di un incendio tra edifici contigui;

Ritenuto pertanto necessario, per motivi di sicurezza, igienico sanitari, di salute pubblica nonché di contemperamento degli interessi dei cittadini e degli operatori commerciali, prevedere delle norme di esercizio dell'attività relative:

1. al periodo di cottura e vendita delle caldarroste;
2. al divieto - per motivi di sicurezza e di rispetto dell'ambiente - di accendere fuochi e utilizzare bracieri a fiamma viva nonché produrre emissioni di fumi in atmosfera durante la cottura delle caldarroste;
3. alla modalità di cottura delle caldarroste che dovrà avvenire mediante l'utilizzo della migliore tecnologia disponibile;
4. al rispetto delle norme igienico - sanitarie, durante l'esercizio dell'attività, in maniera da non creare pericolo o disturbo alla viabilità, ai passanti e alle altre attività commerciali;

Vista la disposizione PG/2018/523400 del 26/10/2018 con la quale sono state impartite prescrizioni per la cottura w vendita delle caldarroste;

Ritenuto necessario, alla luce di ulteriori approfondimenti, sostituire la disposizione PG/ 2018/523400 del 26/10/2018;

Visto il D.Lgs 114/1998;

Visto l'articolo 107 del D.Lgs. 267/2000;

## **DISPONE**

per le motivazioni in premessa riportate, che si intendono integralmente richiamate, che le attività di commercio - settore alimentare ortofrutta - che intendono cucinare e porre in vendita caldarroste debbano osservare le seguenti norme di esercizio dell'attività:

1. la cottura e la vendita delle caldarroste possono avvenire esclusivamente dal 1



COMUNE DI VENEZIA  
DIREZIONE SERVIZI AL CITTADINO E IMPRESE  
SETTORE SPORTELLO UNICO COMMERCIO  
SERVIZIO Sportello Autorizzazioni Commercio 3

Viale Ancona 59 – 30172 Mestre VENEZIA

P.E.C. [commercio@pec.comune.venezia.it](mailto:commercio@pec.comune.venezia.it) – mail [ambulantia@comune.venezia.it](mailto:ambulantia@comune.venezia.it)

Informazioni ai numeri 041 274 7981 – 041 274 9338 dal lunedì al venerdì dalle ore 9.30 alle ore 12.30 - telefax 041 274 9333  
apertura al pubblico: lunedì e venerdì dalle 10.30 alle 12.30, mercoledì solo su appuntamento dalle 10.30 alle 12.30

Responsabile del procedimento: Francesco Bortoluzzi  
Responsabile dell'istruttoria: Gabriella Castagnoli

ottobre al 31 marzo;

2. è fatto divieto agli operatori – per motivi di sicurezza e di rispetto dell'ambiente – di accendere fuochi e utilizzare bracieri a fiamma viva nonché di produrre emissioni di fumi in atmosfera durante la cottura delle caldarroste;
3. è vietato l'utilizzo di carbonella per la cottura delle caldarroste;
4. la cottura delle caldarroste dovrà avvenire mediante l'utilizzo della migliore tecnologia disponibile, con l'utilizzo di apparecchiature con alimentazione a gas o elettrica;
5. nel caso di cottura e vendita di caldarroste a Venezia, Città Antica, è consentito il solo utilizzo di apparecchiature con alimentazione elettrica, salvo eventuali deroghe;
6. l'attività deve essere svolta nel rispetto delle norme igienico – sanitarie, in maniera da non creare pericolo o disturbo alla viabilità, ai passanti e alle altre attività commerciali;
7. l'area di preparazione e cottura delle caldarroste deve essere mantenuta costantemente pulita e, al termine della vendita giornaliera, è fatto obbligo agli operatori di rimuovere qualsiasi occupazione e di lasciare l'area sgombera e pulita;
8. l'attività può essere consentita, nel caso di operatori su area pubblica, solo nell'ambito delle dimensioni del posteggio concesso e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti.

L'inottemperanza alla presente disposizione è sanzionata dall'articolo 7 bis del D.Lgs. 267/2000.

La presente annulla e sostituisce la disposizione PG/2018/523400 del 26/10/2018 e viene pubblicata all'albo pretorio per 15 giorni e nel sito del Comune di Venezia. Viene, inoltre, trasmessa alla Polizia Municipale e all'ULSS 3 per le verifiche di competenza.

IL DIRIGENTE  
Dott. Francesco Bortoluzzi\*

*\*Il presente documento risulta firmato digitalmente ai sensi del C.A.D. d.lgs 82/2005 ed è conservato nel sistema gestionale documenti del Comune di Venezia. L'eventuale copia del presente documento informatico viene resa ai sensi degli artt. 22,23 e 23 ter D.Lgs 7/03/2005 n. 82.*