



COMUNE DI CASTELLARANO
Provincia di Reggio Emilia

VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

COPIA

N° 58 del 20/10/2015

**OGGETTO: MODIFICA DEL REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE - TITOLO IV
"IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE"**

L'anno duemilaquindici , addì venti del mese di ottobre alle ore 19:00 , nella Sede Municipale, previo esaurimento delle formalità prescritte dalla Legge e dallo Statuto, si è riunito sotto la presidenza del Presidente del Consiglio Comunale Alice Incerti il Consiglio Comunale.
Partecipa Segretario Generale dott.ssa Fabiola Gironella.

N°	Nome	Presente	N°	Nome	Presente
<u>1</u>	RIVI GIAN-LUCA	X	10	BAGNI MASSIMO	X
<u>2</u>	ZINI ANDREA		11	VILLANO MASSIMO	
<u>3</u>	MAGNANI LUCA	X	12	BELLI MAURIZIO	X
<u>4</u>	IOTTI PAOLO	X	13	CARLOTTI FRANCESCA	X
<u>5</u>	ZANNI GIORGIO	X	14	TELANI TIZIANA	
<u>6</u>	RUGGI LUIGI		15	GOLDONI ENRICO	
<u>7</u>	ROSSI ROSSANO	X	16	GIOVANELLI ALBERTO	X
<u>8</u>	INCERTI ALICE	X	17	SEVERI DENIS	
<u>9</u>	PIFFERI ANDREA	X			

PRESENTI: 11

ASSENTI: 6

Sono presenti gli Assessori:
MUCCI MARIA ESTER.

Svolgono la funzione di Scrutatori:
PIFFERI ANDREA, BELLI MAURIZIO, GIOVANELLI ALBERTO .

Il Presidente, riconosciuta legale l'adunanza, dichiara aperta la seduta ed invita il Consiglio a trattare l'argomento di cui in oggetto.

OGGETTO: MODIFICA DEL REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE - TITOLO IV
"IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE"

IL CONSIGLIO COMUNALE

Entra il Consigliere Carlotti. Presenti n. 11 Consiglieri.

PREMESSO CHE:

- con delibera del Consiglio Comunale n. 71 del 20/06/1979 e s.m.i. è stato adottato il Regolamento Comunale di Igiene;
- all'interno del suddetto regolamento al TITOLO IV "igiene degli alimenti e delle bevande" sono normate le attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- per il suddetto Regolamento Comunale si rende necessario procedere ad un aggiornamento e adeguamento alle disposizioni normative nazionali e regionali;

CONSIDERATO CHE:

- l'Amministrazione Comunale sta portando avanti un piano di valorizzazione e promozione del centro storico di Castellarano anche attraverso lo sviluppo di iniziative e progetti coordinati che coinvolgono attività commerciali e pubblici esercizi presenti nel centro storico e nelle immediate vicinanze;
- per i fini di cui sopra, si è valutata la possibilità, insieme al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, e basandosi sull'esperienza già applicata dal Comune di Reggio Emilia, di inserire "le carni, confezionate, già pronte per essere cucinate" tra la gamma di prodotti somministrabili negli esercizi di somministrazione appartenenti alla tipologia "Brasserie" esclusivamente presenti all'interno dell'area del Centro Storico di Castellarano come delimitata dal vigente Piano Regolatore Generale (P.R.G.) e dagli adottati Piano Strutturale Comunale (P.S.C.) e Regolamento Urbanistico Edilizio (R.U.E.);
- la modifica consente ai titolari di questi esercizi di espletare un servizio di somministrazione veloce senza la completa dotazione degli esercizi appartenenti alla tipologia della ristorazione classica, in quanto viene previsto un servizio di ristorazione limitata;
- conseguentemente, si ritiene di inserire al Titolo IV - Capo II art. 157 "Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande" del Regolamento Locale di Igiene, per gli esercizi di somministrazione di bevande e alimenti (tipo "brasserie") con manipolazione limitata, esclusivamente presenti all'interno dell'area del Centro Storico di Castellarano come delimitata dal vigente Piano Regolatore Generale (P.R.G.) e dagli adottati Piano Strutturale Comunale (P.S.C.) e Regolamento Urbanistico Edilizio (R.U.E.), la seguente attività:

"la cottura su piastra di carni, confezionate, già pronte per essere cucinate"

- si rende, altresì, necessario procedere ad un aggiornamento della definizione degli esercizi di somministrazione di bevande e alimenti (tipo "brasserie") come già introdotto nelle linee guida disposte dal Servizio Sanitario Regionale – Emilia Romagna – AUSL di Reggio Emilia

DATO ATTO CHE:

- la modifica elaborata con il Dipartimento della Sanità pubblica - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione è stata sottoposta anche alle Associazioni di categoria più rappresentative del territorio (Confcommercio, Confesercenti, CNA);

- con la modifica proposta, l'art. 157 “Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande” del Regolamento Locale di Igiene, nella parte di definizione degli esercizi di somministrazione di bevande e alimenti (tipo “brasserie”) viene così aggiornato:
*“2) Esercizi di somministrazione di bevande e alimenti (tipo “brasserie”) con manipolazione limitata a: porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure, preparazione e somministrazione di panini caldi farciti, insalate, piatti a base di salumi e formaggi, rinvenimento o cottura di prodotti gastronomici e di pasticceria già preparati anche surgelati, cottura di paste e riso da condire con sughi preconfezionati.
Solo per gli esercizi di somministrazione di bevande e alimenti tipo “brasserie” presenti all'interno dell'area del Centro Storico di Castellarano, come delimitata dal vigente Piano Regolatore Generale (P.R.G.) e dagli adottati Piano Strutturale Comunale (P.S.C.) e Regolamento Urbanistico Edilizio (R.U.E.), è consentita, in aggiunta alle sopraccitate manipolazioni “la cottura su piastra di carni, confezionate, già pronte per essere cucinate”.*
- si procederà, successivamente, ad una complessiva revisione e aggiornamento del regolamento precitato alle disposizioni vigenti;

VISTI:

- i pareri favorevoli degli enti e associazioni di categoria;
- i pareri favorevoli, apposti in calce alla presente proposta di deliberazione ai sensi dell'art. 49 del Decreto Legislativo 267/2000;
- l'art. 42 del Decreto Legislativo n. 267 del 18/08/2000 “Testo unico delle leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali”;

Acquisiti i pareri favorevoli ai sensi del D.Lgs 267/2000;

UDITI gli interventi dei Consiglieri che verranno allegati alla presente non appena trascritti;

Con votazione resa per alzata di mano in seduta pubblica ed accertata nei modi di legge, che da' il seguente risultato:

PRESENTI n. 11 Consiglieri sui n. 17 assegnati ed in carica

FAVOREVOLI n.11

CONTRARI n. //

ASTENUTI n. //

e con votazione separata resa per alzata di mano in seduta pubblica accertata nei modi di legge, anche per quanto attiene l'immediata eseguibilità da conferire al presente atto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 134 comma 4 del D.Lgs 267/2000 con il seguente risultato:

PRESENTI n. 11 Consiglieri sui n. 17 assegnati ed in carica

FAVOREVOLI n.11

CONTRARI n. //

ASTENUTI n. //

DELIBERA

1. di considerare le premesse che precedono a far parte integrante e sostanziale del presente dispositivo, anche ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 3 della L. 241/1990

Delibera di Consiglio N. 58 del 20/10/2015

2 di modificare l'art. 157 del Regolamento Locale di Igiene – Titolo IV – Capo II “Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande” come da Allegato A);

3. di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 134 comma 4 del Dlgs. 267/2000, in quanto sussistono particolari motivi d'urgenza al fine di consentire agli interessati di svolgere l'attività d'impresa con le modalità previste;

Oggetto : MODIFICA DEL REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE - TITOLO IV
"IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE"

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

Si esprime parere Favorevole di regolarità tecnica espresso ai sensi dell'art. 49 del T.U. - D.Lgs. 18 Agosto 2000 n. 267, in quanto la proposta che precede è conforme alle norme legislative e tecniche che regolamentano la materia.

Castellarano, li 16/10/2015

Il Responsabile del Settore Il Responsabile
F.to Ing. Gianni Grappi

Letto, confermato e sottoscritto

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO
F.to Alice Incerti

IL SEGRETARIO GENERALE
F.to dott.ssa Fabiola Gironella

ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA PUBBLICAZIONE

N. 1800

Si attesta:

che copia della presente deliberazione viene pubblicata all'Albo Pretorio del Comune il :
22/10/2015 ed ivi rimarrà per 15 giorni consecutivi.

vice segretario
F.to Agostino Toni

Copia conforme all'originale, in carta libera per uso amministrativo

04/01/2016

Segretario Generale
dott.ssa Fabiola Gironella

ESECUTIVITA'

La presente deliberazione è esecutiva il 01/11/2015

- Ai sensi dell'art. 134, comma 3°, del T.U. approvato con D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267.

La presente deliberazione è stata dichiarata immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, comma 4°, del T.U. - D.Lgs. 267/2000

Segretario Generale
F.to dott.ssa Fabiola Gironella

Passiamo alla lettura del **punto n. 8 “ Modifica del regolamento comunale di igiene, titolo 4° : igiene degli alimenti e delle bevande”**

Cedo la parola all'Assessore Zanni per l'illustrazione.

ZANNI

Sì, grazie Presidente.

Questa sera andiamo a modificare, come citato nell'oggetto, il regolamento comunale di igiene. E' un regolamento che risale al 1979, quindi è un documento molto datato, il più vecchio di tutti, mi ricorda la Segretaria, e a cui nel corso degli anni sono state apportate piccole variazioni, per recepire le norme che l'Azienda Sanitarie localie tendenzialmente veniva in itinere ad aggiungere alle sue indicazioni.

Regola una miriade di cose, per intenderci, lo ho guardato nei giorni scorsi, sono circa 170 pagine di documentazione.

Oggi andiamo a modificarlo per appunto fare una piccola variazione per quanto riguarda la somministrazione della tipologia “ brasserie”.

Nel dettaglio: andremo sostanzialmente ad integrare, all'articolo 157 del comma 4° - che è il comma che regola l'igiene degli alimenti e delle bevande – andremo a fare una piccola variazione, a questo articolo 157.

Per quanto riguarda la prima parte della variazione, andremo sostanzialmente ad aggiungere ciò che le normative ASL indicano rispetto alla variazione del regolamento originario.

Mentre la parte sostanziale della variazione è quella che consentirà di somministrare carne porzionata all'interno delle tipologie di brasserie, e quindi carne porzionata, con cottura sulla piastra.

Accanto a questa, in realtà non sarà fatta per tutte le brasserie sul territorio comunale, ma sarà fatta su tutte le brasserie che ricadranno all'interno del centro storico.

Per “ centro storico” la definizione che abbiamo utilizzato è quella che sta nel vecchio PRG, quindi nel PSC e dei nuovi documenti che stiamo andando a sottoscrivere e che l'Assessore Ferrari ci ha più volte illustrato anche qui, in Consiglio comunale.

Sostanzialmente in quest'area del nostro comune ce n'è soltanto una, ed è nell'area del centro storico come da PRG, che è sostanzialmente quella che ricade all'interno delle antiche mura, della Rocchetta, del borgo storico all'interno del capoluogo.

Tutto ciò, semplicemente si instaura in un percorso che come Amministrazione stiamo promuovendo di giorno in giorno, ad esempio anche con la L.R 41, con la quale stiamo cercando di veicolare, con un progetto regionale, alcuni fondi che arriveranno dalla Regione proprio sulla riqualificazione commerciale dei centri storici.

Penso, ad esempio anche alle feste di paese, la pro-loco, il centro studi storici castellaranesi, abbiamo un progetto con un'azienda locale che presenteremo tra qualche settimana per introdurre alcuni totem, che spiegheranno la storia del nostro centro storico, che verranno posizionati all'interno delle mura, in concomitanza con gli elementi più significativi storici del nostro comune, appunto e che spiegheranno la storia di Castellano anche a chi si trova a fare una passeggiata, magari all'interno delle nostre mura

Quindi una considerazione anche più turistica, non vorrei, passatemi il termine, non il tipo di turismo che venga da chissà dove, ma il tipo di turismo limitrofo.

Questa è una modifica che va a instaurarsi in questo tipo di percorso, consentendo agli esercizi che ci sono a tutt'oggi, per intenderci ad oggi è uno, che è l'esercizio della vineria comunale, ma non è solo riservata a loro, ovviamente, ma anche a tutti quelli che decideranno nei prossimi mesi e nei prossimi anni di cercare di aprire una nuova attività all'interno del nostro centro storico.

Questo sostanzialmente, anche per ovviare ad alcuni problemi che sono insiti nel fatto di provare ad aprire una nuova attività nel centro storico, che come sapete, è in gran parte vincolato, e quindi anche mettere mano a quelli che sono le case, gli edifici per proporre magari un tipo di ristorazione, non è sempre facile.

Anzi, spesso, se non quasi sempre, bisogna passare per la Sovrintendenza.

Il fatto di introdurre anche il porzionamento della carne, eviterebbe di passare attraverso certi

regolamenti edilizi, che ovviamente dentro un centro storico non possono essere fatti, e quindi cercherebbe di limitare le difficoltà di questi commercianti, della ristorazione, rispetto a quello che avviene in realtà fuori dalle mura, dove il vincolo non sarebbe palesato.

Questo è quanto.

PRESIDENTE

Grazie Assessore.

Dichiaro aperta la discussione.

Dichiaro chiusa la discussione.

Passiamo quindi alla votazione del punto n. 8 :

Presenti 11

Favorevoli? 11

Contrari? Nessuno

Astenuti? Nessuno

Votiamo anche immediata eseguibilità dell'atto:

Presenti 11

Favorevoli? 11

Contrari? Nessuno

Astenuti? Nessuno

Il Consiglio delibera quindi di approvare la modifica al regolamento sull'igiene.

VERSIONE ATTUALE	VERSIONE AGGIORNATA
<p>Art. 157 - Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande.</p> <p>Omissis</p> <p>2) Esercizi di somministrazione di bevande e alimenti (tipo "brasserie") con manipolazioni limitate a: porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure. In tali esercizi è possibile autorizzare la finitura di alimenti precotti surgelati e/o la cottura di pasti/risi prelevati da confezioni originali chiuse, provviste di idonea etichettatura, conditi con ingredienti preconfezionati, oltre che la somministrazione di gastronomia confezionata in dosi individuali pronte al consumo.</p>	<p>Art. 157 - Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande.</p> <p>Omissis</p> <p>2) Esercizi di somministrazione di bevande e alimenti (tipo "brasserie") con manipolazioni limitate a: <i>porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure, preparazione e somministrazione di panini caldi farciti, insalate, piatti a base di salumi e formaggi, rinvenimento o cottura di prodotti gastronomici e di pasticceria già preparati anche surgelati, cottura di paste e riso da condire con sughi preconfezionati.</i></p> <p><u>Solo per gli esercizi di somministrazione di bevande e alimenti tipo "brasserie" presenti all'interno dell'area del Centro Storico di Castellarano come delimitata dal vigente Piano Regolatore Generale (P.R.G.) e dagli adottati Piano Strutturale Comunale (P.S.C.) e Regolamento Urbanistico Edilizio (R.U.E.), è consentita, in aggiunta alle sopracitate manipolazioni "la cottura su piastra di carni, confezionate, già pronte per essere cucinate".</u></p>