

Forni per pizze.

In relazione a quanto richiesto con le note che si riscontrano relativamente agli impianti di cui all'oggetto, si ritiene opportuno premettere che i forni per pizze, essendo apparecchiature per la cottura di alimenti destinati, di norma, ad essere serviti e consumati in loco, sono da assimilare più alla fattispecie degli impianti cucina che a quella dei forni da pane che hanno, invece, finalità prettamente commerciali.

Avendo riguardo ai quesiti posti, si fa presente quanto segue:

Quesito 1.

Ai fini della determinazione della potenzialità termica complessiva degli impianti, può procedersi alla sommatoria delle loro singole potenzialità solamente se ubicati nel medesimo locale.

Quesito 2.

La formulazione del punto 91 dell'allegato al DM 16 febbraio 1982 non si presta a dubbi: anche i forni alimentati a legna, ricadendo nella generale fattispecie degli impianti alimentati a combustibile solido, sono da ricomprendere nella previsione del punto 91 allorché aventi potenzialità termica superiore a 100.000 Kcal/h.

Quesito 3.

Al riguardo si precisa:

- a) se i forni di cui trattasi sono alimentati a combustibile gassoso, si rinvia a quanto consentito e prescritto dal DM 12 aprile 1996 al punto 4.4.3;
- b) se tali forni sono alimentati a combustibile solido, si richiama quanto al riguardo previsto dalla Circolare 52/82, ma con l'avvertenza che il rinvio che fa quest'ultima alla Circolare 73/71 non costituisce un obbligo, ma un possibile quadro di riferimento.

In ossequio, pertanto, al principio generale di cui all'art. 3 del DPR 577/82 che demanda, in assenza di specifica normativa, alla valutazione dei Comandi la facoltà di impartire le prescrizioni di sicurezza del caso, si ritiene opportuno suggerire l'adozione di una linea prescrittiva che tenga in debito conto anche le specifiche esigenze funzionali dell'attività servita dagli impianti in questione. In conseguenza di quanto precede, si ritiene che in analogia a quanto previsto dalla norma per gli impianti alimentati a gas, la permanenza dei forni a legna all'interno dei locali consumazione possa essere consentita prescrivendo la medesima modalità di separazione di cui alla lettera f) del citato punto 4.4.3 del DM 12 aprile 1996 e ponendo il divieto di costituire deposito di legna all'interno dei locali. Presso il forno potrà essere consentito mantenere un quantitativo minimo di legna strettamente necessario per il fabbisogno giornaliero.