

AL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
DELLA AZIENDA

USL \_\_\_\_\_

PER IL TRAMITE DEL COMUNE DI \_\_\_\_\_

**DENUNCIA INIZIO ATTIVITA' SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE**  
(Art. 6 REGOLAMENTO CE n. 852/04 e D.G.R. n. 275 del 16.05.2006)

**D.I.A. DIFFERITA (l'attività può iniziare 45 giorni dopo la comunicazione)**

<b>Il sottoscritto firmatario della presente</b> Cognome e Nome _____			
Partita IVA/C.F.	_____	Cittadinanza	_____ Sesso M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>
Luogo nascita: Stato	_____	Provincia	_____ Comune _____
Data di nascita	_____	Residenza:	_____
Provincia	_____	Comune	_____
Via, Piazza	_____ n. _____	CAP	_____ Cell. _____
	Fax. _____	e-mail	_____

**In qualità di:**

<input type="checkbox"/> titolare dell'omonima impresa individuale	Partita IVA (se già iscritto) _____
con sede nel Comune di _____	Provincia _____
Via, Piazza _____	n. _____ CAP _____
Tel. _____	N. di iscrizione al Registro imprese (se già iscritto) _____
CCIAA di _____	Cell. _____
Fax _____	e-mail _____

legale rappresentante della società

C.F. _____	Partita IVA (se diversa da C.F.) _____
Denominazione o ragione sociale _____	
Con sede nel Comune di _____	Provincia _____
Via, Piazza _____	n. _____ CAP _____
tel. _____	N. di iscrizione al registro imprese (se già iscritto) _____
CCIAA di _____	Cell. _____
Fax. _____	e-mail _____

## DENUNCIA

l'inizio della/e attività

- Centro di cottura
- Attività di ristorazione collettiva che prepari più di 300 pasti
- Laboratorio di produzione di preparazioni gastronomiche non soggette a riconoscimento e/o di prodotti di origine vegetale (conservas, IV e V gamma) quando non fornite direttamente al consumatore finale.

a far data da \_\_\_\_\_

sita/e in Comune di _____	Provincia _____
Via, Piazza _____ n _____	CAP _____
Tel _____ Fax _____	e-mail _____

A tal fine il sottoscritto, \_\_\_\_\_ ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di *falsità in atti e uso di atto falso*, dichiara che l'attività oggetto della presente notifica è conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia sicurezza alimentare, approvvigionamento idrico e smaltimento dei reflui.

Dichiara altresì di essere consapevole dell'obbligo di redigere apposito **piano di autocontrollo** ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 e di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti ai fini dell'avvio della attività.

Si allega breve relazione tecnica sulle caratteristiche degli impianti e del ciclo produttivo e planimetria dei locali, scala 1:100 con indicazione delle attrezzature principali e degli impianti.

Autorizza per gli effetti del D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio della Azienda U.S.L. preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

**Si impegna a versare all'Azienda USL la tariffa quando verrà determinata dalla Regione Lazio entro e non oltre 60 (giorni) giorni dal ricevimento di apposita comunicazione, pena la sospensione dell'attività produttiva.**

**Si impegna a notificare ogni variazione relativa al nome della ditta, alla ragione sociale, al legale rappresentante, alla sede legale, all'attività produttiva svolta, nonché la chiusura dell'unità di impresa.**

Data \_\_\_\_\_

In fede  
(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

\_\_\_\_\_

(allegare fotocopia documento di riconoscimento in corso di validità)

**Data di presentazione al SUAP del Comune \_\_\_\_\_**

**Data e numero di protocollo presso la Usl \_\_\_\_\_**

**(Spazio riservato all'ufficio)**





### Istruzione per la compilazione della “relazione tecnica”

Il titolare di impresa alimentare deve far riferimento alle presenti istruzioni per la compilazione della relazione tecnica.

#### Descrizione strutture ed impianti (ove presenti):

- Devono essere descritti lo schema e le dimensioni dei locali con l’indicazione delle relative destinazioni d’uso, nonché i materiali di rivestimento delle pareti e del pavimento (potrà essere allegata eventualmente anche una planimetria in scala 1/100);
- Deve essere dichiarata la disponibilità di acqua potabile calda e fredda e del sistema di smaltimento dei reflui a norma;
- Deve essere dichiarata la natura e l’idoneità dei sistemi di aerazione presenti, nonché la presenza di adeguati dispositivi per evitare l’ingresso di animali infestanti;
- Deve essere dichiarata la disponibilità di adeguati impianti di stoccaggio/esposizione a temperatura controllata per i prodotti deperibili e la presenza di idonea attrezzatura per il lavaggio degli alimenti (quando necessario) e delle attrezzature e delle mani;
- Deve essere dichiarata la presenza dei servizi igienici non in diretta comunicazione con le aree di produzione/manipolazione degli alimenti e la disponibilità di locali chiusi e/o armadi per riporre i materiali di pulizia;
- Devono essere descritte le attrezzature e gli impianti tecnologici utilizzati nell’impresa.

#### Descrizione ciclo di produzione:

- Devono essere descritti i prodotti realizzati dalla impresa alimentare specificando eventuali destinazioni a consumatori a rischio;
- Devono essere elencate le materie prime utilizzate, le principali fasi del ciclo produttivo nonché l’organizzazione del medesimo finalizzata ad evitare contaminazioni crociate dei prodotti e delle attrezzature;
- Deve essere indicato il numero complessivo degli addetti e precisata la loro formazione specifica relativa all’attività svolta;
- Deve essere dichiarata l’elaborazione e la tempestiva applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, di procedure di sanificazione dei locali e delle attrezzature e di difesa dagli animali infestanti, nonché di rintracciabilità ed eventuale ritiro dal commercio (Reg. CE 178/02)..

Nel caso di attività di trasporto alimenti la relazione tecnica potrà essere limitata a:

- descrizione della tipologia dei prodotti trasportati e delle rispettive temperature di trasporto;
- dichiarazione di certificazione ATP (per il trasporto di alimenti deperibili);
- descrizione delle caratteristiche dei vani di carico e dei relativi materiali di rivestimento;
- descrizione delle procedure stabilite per evitare eventuali contaminazioni dirette o indirette dei prodotti trasportati;
- deve essere dichiarata l’elaborazione e l’applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, le procedure di sanificazione degli automezzi e delle eventuali attrezzature, nonché le procedure di rintracciabilità previste dal Regolamento (CE) n. 178/02.

codice attività	Descrizione attività
-----------------	----------------------

## PRODUZIONE PRIMARIA

**D.I.A. SEMPLICE** (l'attività inizia dal giorno dichiarato purchè successivo alla data di presentazione della notifica)

### Produzioni Vegetali

- "01.11.1 Coltivazioni di cereali (frumento duro e tenero, segale, orzo, avena, mais, riso etc.);"
- "01.11.2 Coltivazioni di semi e frutti oleosi (arachidi, soia, colza, etc.);"
- "01.11.3 Coltivazione di barbabietola da zucchero;"
- Coltivazione di altri seminativi (patate, semi di barbabietole da zucchero e di semi di piante foraggere, comprese le graminacee, con di luppolo, radici di cicoria, radici e tuberi ad alto contenuto di amido o inulina, di legumi da granella quali piselli
- "01.11.5 Coltivazioni miste di cereali ed altri seminativi (semi per ortaggi, granoturco dolce, altri ortaggi, meloni, olive, frutta a guscio, piante per la preparazione di spezie, di bevande, raccolta di prodotti di bosco ed altri prodotti selvatici);"
- Coltivazione di ortaggi in piena aria (pomodori, meloni, cipolle, cavoli, lattughe, carote, fagioli, crescione, granoturco dolce, zucchine, melanzane, porri, capperi, peperoni, finocchio, prezzemolo, cerfoglio, dragoncello, maggiorana);"
- "01.12.1 Coltivazione di ortaggi in serra;"
- "01.12.2 Orto-colture specializzate vivaistiche e sementiere in piena aria;"
- "01.12.5 Orto-colture specializzate vivaistiche e sementiere in serra;"
- "01.12.6 Coltivazioni miste di ortaggi, specialità orticole, fiori e prodotti di vivai in piena aria;"
- "01.12.7 Coltivazioni miste di ortaggi, specialità orticole, fiori e prodotti di vivai in serra;"
- "01.12.8 Colture viticole (di uva da vinificazione e di uva da tavola);"
- "01.13.1 Produzione di vino di uva di produzione propria;"
- "01.13.2 Colture olivicole;"
- "01.13.3 Colture agrumicole;"
- Colture frutticole diverse, coltivazione di prodotti destinati alla preparazione di bevande e spezie (mele, pere, pesche, albicocche, fragole, bacche, ciliegie, banane, avocado, datteri, frutta a guscio, piante per la preparazione di bevande ad esempio ca
- "01.13.4 Colture miste, viticole, olivicole, e frutticole (arachidi, con di luppolo e radici di cicoria, cetrioli, pomodori, peperoni, prezzemolo e dragoncello);"
- Lavorazione di cacao, foglie di thè e del caffè, produzione di vino da uva non di produzione propria;"
- "01.13.5

### Produzioni animali

- "01.21.0 Allevamento di bovini e bufalini produzione di latte crudo;"
- "01.22.1 Allevamento di ovini e caprini;"
- "01.22.2 Allevamento di equini;"
- "01.23.0 Allevamento di suini;"
- Allevamento di pollame e altri volatili (compresi gli allevamenti di ovaiole e relativa produzione di uova);"
- "01.24.0 Produzione e raccolta delle uova nell'azienda di produzione più trasporto al primo acquirente;"
- "01.24.0.a
- "01.25 Produzione ed allevamento di lumache in azienda;"
- "01.25.1 Allevamento di conigli;"
- Allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'azienda di apicoltura.
- "01.25.3
- "01.25.3.a Laboratorio di confezionamento e imballaggio di miele prodotto da altri;"
- "01.25.5 Allevamento di animali n.c.a.;"

## VARIE

- "01.30 Coltivazioni agricole associate all'allevamento di animali: attività mista;"
- Raccolta, prima lavorazione (esclusa trasformazione), conservazione di prodotti agricoli e
- "01.41.2 altre attività dei servizi connessi all'agricoltura svolti per conto terzi;"
- "01.41.2.a Raccolta di funghi, tartufi, bacche, lumache selvatici;"

## CACCIA

- "01.5 Caccia/uccisione ed eviscerazione della selvaggina;"
- Caccia e cattura di animali per allevamento e ripopolamento di selvaggina, compresi i servizi
- "01.50 connessi;"

## PESCA ED ACQUACOLTURA

- "05.01 Pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura; "
- "05.01 Produzione, l'allevamento e la raccolta di molluschi bivalvi vivi;"
- "05.01.1 Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi;"
- "05.01.2 Pesca in acque dolci e servizi connessi;"
- "05.02 Produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ;"
- "05.02.1 Piscicoltura, acquicoltura in acqua di mare, salmastra, o lagunare e servizi connessi;"
- "05.02.2 Piscicoltura, acquicoltura in acque dolci e servizi connessi;"

## TRASFORMAZIONE

- "15.11 Produzione e refrigerazione di carne del bestiame, escluso volatili e conigli;"
- "15.12 Produzione e refrigerazione di carne di volatili e conigli;"
- "15.13 Lavorazione e conservazione di carne e di prodotti a base di carne;"
- "15.20.1 Conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura etc.;"
- Preparazione e inscatolamento di prodotti e conserve a base di pesce, crostacei e
- "15.20.2 molluschi;"
- "15.31. Lavorazione e conservazione delle patate;"
- "15.32. Produzione di succhi di frutta ed ortaggi;"
- "15.33 Lavorazione e conservazione di frutta ed ortaggi nca;"
- "15.41.1 Produzione di olio di oliva grezzo;"
- Produzione di oli da semi oleosi grezzi (olio di semi di soia, di palma, di semi di girasole, di
- "15.41.2 semi di cotone, di ravizzone, colza o senape, di lino, di granoturco, di farina o polvere non disoleata di semi o noccioli oleosi etc)
- Produzione di oli e grassi raffinati (di olio d'oliva, di olio e grassi da semi e da frutti oleosi
- "15.42 raffinati, di olio di semi soia, di arachidi, mais, etc.);"
- Lavorazione degli oli vegetali (soffiatura, cottura, ossidazione, standardizzazione,
- "15.42 disidratazione, idrogenazione etc.);"
- Produzione di margarina e di grassi commestibili simili ( margarina, altri succedanei del
- "15.43 burro come creme da spalmare, grassi da cucina composti);"
- "15.51 Produzione di latte crudo ed il suo stoccaggio in azienda; "
- "15.52.0 Laboratorio di gelateria;"
- Lavorazione delle granaglie (molitura del frumento, produzione di farina, semole, semolini o
- "15.61.1 agglomerati);"
- Lavorazione delle granaglie (molitura di altri cereali come segale, avena, mais, produzione di
- "15.61.2 farine, semole, semolini o agglomerati);"
- Lavorazione del risone (produzione di riso semigreggio, lavorato, lucidato, brillato, essiccato
- "15.61.3 o convertito); produzione di farina di riso;"
- Altre lavorazioni di semi e granaglie (produzione di farina o polvere di legumi da granella
- "15.61.4 secchi, di radici o tuberi o di frutta a guscio, di cereali per la prima colazione, di farina miscelata per prodotti di panetteria, pasticceria e biscotteria;"
- Produzione di prodotti amidacei (amidi di riso, di patate, di granoturco); macinatura umida
- "15.62 del granoturco, produzione di glucosio, sciroppo di glucosio, maltosio, glutine, tapioca;"
- Produzione di prodotti di panetteria e di pasticceria fresca (pane e panini freschi, dolci, torte,
- "15.81.1 pasticcini, etc.);"
- "15.81.1 Laboratorio di panificazione;"
- "15.81.2 Laboratorio di pasticceria;"

- "15.82 Produzione di fette biscottate, biscotti, prodotti di pasticceria secchi e conservati, snacks dolci o salati;"
- "15.83 Produzione di zucchero ( saccarosio, sciroppo e surrogati dello zucchero a base di canna, barbabietole, acero, palma); raffinazione di zucchero produzione di melassa;"
- "15.84 Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie (cacao, burro di cacao, grasso ed olio di cacao, cioccolato, confetti e dolci a base di zucchero, gomme da masticare); conservazione in zucchero di frutta, frutta a guscio, scorze di f
- "15.85 Produzione di paste alimentari di cous cous e di prodotti farinacei simili ( paste alimentari cotte o meno, farcite o meno, cous cous);"
- "15.85 Laboratorio di pasticceria secca;"
- "15.86 Lavorazione del thè e del caffè ( decaffeinazione e torrefazione del caffè); produzione di prodotti a base di caffè, caffè macinato solubile, estratti e concentrati di caffè, di succedanei del caffè; miscelatura e confezionamento di thè e matè etc.)
- "15.87 Produzione di condimenti e spezie (spezie, salse e condimenti non a base di carne come maionese, farina e polvere di senape preparata, pesto, polpa di olive o carciofi, salse verdi);"
- "15.88 Produzione di preparati omogeneizzati e alimenti dietetici;"
- "15.89 Produzione di altri prodotti alimentari n.c.a.;"
- "15.89.0.a Laboratorio di gastronomia calda e fredda;"
- "15.89.0.b Laboratorio di gastronomia fredda;"
- "15.89.0.c Laboratorio di gastronomia calda limitatamente a genere di pizzeria;"
- "15.89.0.d Laboratori artigianali senza vendita diretta (specificare categoria \_\_\_\_\_);"
- "15.89.1 Dolcificanti, budini e creme da tavola;"
- "15.89.2 Alimenti precotti ed in particolare surgelati in scatola, minestre e brodi;"
- "15.89.3 Aceti, lieviti, prodotti a base di frutta a guscio, estratti per liquori, uova in polvere o ricostituite, torrefazione di frutta a guscio, produzione di prodotti alimentari e paste a base di frutta a guscio come ad esempio le paste di cioccolato da spalma
- "15.91 Produzione di bevande alcoliche distillate (whisky, brandy, gin, cordiali, liquori);"
- "15.92 Produzione di alcol etilico ( di fermentazione, rettificato, per panificazione);"
- "15.93.1 Produzione di vini da uve non di produzione propria (vino da tavola, vino v.q.p.r.d., altro vino, vino da mosto d'uva concentrato);"
- "15.93.2 Produzione di vini speciali;"
- "15.94 Produzione di sidro e altri vini a base di frutta;"
- "15.95 Produzione di altre bevande fermentate non distillate (idromele, sachè);"
- "15.96 Produzione di birra;"
- "15.97 Produzione di malto;"
- "15.98 Produzione di acque minerali e di bibite analcoliche (imbottigliamento di acque inclusa la produzione di acque minerali naturali, produzione di bibite analcoliche aromatizzate e/o edulcorate come limonata, aranciata, chinotto, con estratti naturali, etc)

## COMMERCIO

- "51.21.1 Commercio all'ingrosso di cereali, legumi secchi;"
- "51.21.2 Commercio all'ingrosso di sementi e alimenti per il bestiame, piante officinali, semi.
- "51.31 Commercio all'ingrosso di frutta e ortaggi, patate, freschi e surgelati;"
- "51.32.1 Commercio all'ingrosso di carne fresca, congelata e surgelati;"
- "51.32.2 Commercio di prodotti di salumeria;"
- "51.32.2 Commercio all'ingrosso di cioccolato e dolci;"
- "51.33.1 Commercio all'ingrosso di prodotti lattiero caseari e di uova;"
- "51.33.2 Commercio all'ingrosso di oli e grassi alimentari;"
- "51.34.1 Commercio all'ingrosso di bevande alcoliche;"
- "51.34.2 Commercio all'ingrosso di altre bevande;"
- "51.36.1 Commercio all'ingrosso di zucchero;"
- "51.37.1 Commercio all'ingrosso di caffè;"
- "51.37.2 Commercio all'ingrosso di thè, cacao, droghe e spezie;"
- "51.38.1 Commercio all'ingrosso di prodotti della pesca freschi;"
- "51.38.2 Commercio all'ingrosso di prodotti della pesca congelati, surgelati, conservati, secchi;"

- "51.38.2 Commercio all'ingrosso non specializzato di prodotti alimentari, bevande e tabacco;"
- "51.38.3 Commercio all'ingrosso di altri prodotti alimentari (comprese conserve alimentari);"
- "51.39.1 Commercio all'ingrosso non specializzato di prodotti surgelati;"
- "52.11.1 Ipermercati;"
- "52.11.2 Supermercati;"
- "52.11.3 Discount di alimentari;"
- "52.11.4 Mini mercati ed altri esercizi non specializzati di alimentari vari;"
- "52.11.5 Commercio al dettaglio di prodotti surgelati;"
- "52.12.1 Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti non alimentari (grandi magazzini);"
- "52.12.2 Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti non alimentari (bazar, e simili);"
- "52.21.0 Commercio al dettaglio di prodotti e preparati ortofruttilicoli sfusi, confezionati, o preincartati;"
- "52.22.0 Vendita carni fresche refrigerate e/o congelate, vendita carni fresche refrigerate preincartate nel proprio laboratorio annesso, vendita carni fresche refrigerate preconfezionate da altri laboratori autorizzati, vendita preparati a base di carne/prodotti"
- "52.23 Vendita prodotti della pesca freschi refrigerati/congelati e molluschi bivalvi vivi;"
- "52.24.1 Commercio al dettaglio di pane;"
- "52.24.2 Commercio al dettaglio di pasticceria, dolciumi, confetteria;"
- "52.25 Commercio al dettaglio di bevande (vini, birra ed altre bevande);"
- "52.27.1 Commercio al dettaglio in esercizi specializzati di latte e prodotti lattiero caseari;"
- "52.27.2 Commercio al dettaglio in esercizi specializzati (drogherie, salumerie, pizzicherie e simili);"
- "52.27.3 Commercio al dettaglio in esercizi specializzati di caffè torrefatto;"
- "52.27.4 Commercio al dettaglio specializzato di altri prodotti alimentari sfusi, soggetti e non a regime di temperatura controllata;"
- "52.27.4 Commercio al dettaglio specializzato di altri prodotti alimentari confezionati, soggetti e non a regime di temperatura controllata"
- "52.61.1 Commercio al dettaglio per corrispondenza, telefono, televisione di prodotti alimentari;"
- "52.61.3 Commercio al dettaglio di prodotti alimentari effettuato via internet;"
- "52.62.1 Commercio al dettaglio ambulante a posteggio fisso di alimentari e bevande;"
- "52.63.1 Vendita diretta di prodotti vari mediante l'intervento di un dimostratore;"
- "52.63.2 Commercio effettuato per mezzo di distributori automatici;"
- "52.63.3 Commercio al dettaglio ambulante itinerante di alimenti e bevande;"

## **SOMMINISTRAZIONE**

- "55.a Servizio di prima colazione in albergo;"
- "55.b Servizio di prima colazione con cucina in albergo;"
- "55.30.1.a Ristorante;"
- "55.30.1.b Ristorante con esclusione dei processi di cottura; "
- "55.30.1.c Tavola calda;"
- "55.30.1.d Tavola calda con esclusione dei processi di cottura"
- "55.30.1.e Ristorazione veloce;"
- "55.30.1.f Ristorante limitatamente ai generi di pizzeria;"
- "55.30.1.g Sala per banchetti;"
- "55.30.1.h Sala per banchetti con cucina di appoggio;"
- "55.40.a Bar;"
- "55.40.b Bar con laboratorio di gastronomia fredda;"
- "55.40.c Bar con preparazione al banco di gastronomia fredda;"
- "55.40.d Enoteca con laboratorio di gastronomia fredda;"
- "55.40.e Enoteca con preparazione al banco di gastronomia fredda;"
- "55.51 a Mense scolastiche ed aziendali (al di sotto dei 300 pasti per turno meridiano o serale);"
- "55.52 Mense scolastiche ed aziendali con pasti trasportati;"

## **TRASPORTO**

- "60.24.a Trasporto di animali vivi;"

- "60.24.b Trasporto di Molluschi Bivalvi ad un Centro CSM/CDM;"
- "60.24.c Trasporto della selvaggina negli stabilimenti di trasformazione;"
- "60.24.d Trasporto carni fresche refrigerate/congelate;"
- "60.24.e Trasporto alimenti surgelati;"
- "60.24.f Trasporto prodotti della pesca freschi refrigerati congelati;"
- "60.24.g Trasporto alimenti sfusi (specificare categoria \_\_\_\_\_);"
- "60.24.h Trasporto prodotti ortofrutticoli;"
- "60.24.i Trasporto alimenti vari (specificare \_\_\_\_\_).

### **D.I.A. Differita (l'attività inizia dopo almeno 45 giorni dalla presentazione della notifica)**

- 55.52.0 Centri di cottura compresi i laboratori di gastronomia calda e fredda di pasti destinati alla somministrazione in sede diversa;
- 55.51.0.b Attività di ristorazione collettiva che somministra più di 300 pasti per turno meridiano o serale fornite direttamente al consumatore finale;
- 15.89.0.e Laboratori di produzione e preparazioni gastronomiche non soggette a riconoscimento quando non fornite direttamente al consumatore finale;
- 15.33.0 Laboratori di produzione di prodotti di origine vegetale (conserve, IV e V gamma etc.) quando non fornite direttamente al consumatore finale.

#### **NOTE**

##### **RISTORANTE**

Si tratta di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, dotati di proprio laboratorio di cucina per la preparazione di cibi, crudi e cotti, prevalentemente su ordinazione ed espressi, compresi la pizza e i generi di pizzeria cotti in forno a legna, le carni ed il pesce alla griglia (a legna, a pietra lavica, ecc) pasticceria e gelateria (dessert). Si precisa, peraltro, che la somministrazione delle bevande e del caffè è compresa purché effettuata ai soli avventori che consumano i pasti;

##### **RISTORANTE CON ESCLUSIONE DEI PROCESSI DI COTTURA**

Comprende esercizi di somministrazione dotati di proprio laboratorio, in cui siano consentite la preparazione di cibi crudi e la somministrazione di cibi precotti, anche con sporzonatura in loco: cibi refrigerati e surgelati, fornitori da laboratori autorizzati, nonché di alimenti preconfezionati e bevande, queste ultime sotto le medesime condizioni di cui il punto precedente.

##### **TAVOLA CALDA**

Comprende le medesime preparazioni del ristorante con questa sostanziale differenza : il servizio si concreta non sull'ordinazione di piatti da approntare bensì sull'offerta di pietanze già pronte al consumo, esposte su appositi banchi e con servizio tipo self service, con esclusione del servizio al tavolo.

##### **TAVOLA CALDA CON ESCLUSIONE DI PROCESSI DI COTTURA**

Comprende le stesse preparazioni del ristorante, con esclusione dei processi di cottura, somministrate con le medesime modalità di servizio della tavola calda.

##### **RISTORAZIONE VELOCE**

Si intende un'attività di ristorazione tipo "fast food", cioè limitata ad una serie di preparazioni standardizzate, generalmente con una modesta varietà di offerta e di scelta, ed estremamente semplificate come ciclo produttivo quali: panini con hamburger e cotolette di pollo alle varie salse, patatine fritte, pizze, insalate varie (di verdure, di riso, nizzarda, ecc). Naturalmente è compresa la somministrazione di bevande ai consumatori di pasti

##### **RISTORANTE LIMITATAMENTE AI GENERI PIZZERIA**

Si tratta di esercizi di ristorazione in cui le lavorazioni sono orientate prevalentemente alla realizzazione di pizza e generi similari (calzoni, crostini, bruschette) cotti al forno ( a legna e non ). Sono, peraltro, da includersi nella voce una serie di preparazioni che , pur non essendo in senso stretto generi di pizzeria, vengono tradizionalmente associate in questa tipologia di ristorazione e che presentano un rischio igienico-sanitario contenuto quali: suppli, crocchette, patatine e vegetali, filetti di baccalà, olive ascolane, di contorni ed antipasti vari quali verdure ed ortaggi crudi e cotti (carciofi, fagioli, cicoria, insalate, ecc) affettati e latticini.

##### **BAR**

Si tratta di un esercizio che comprende la preparazione e la somministrazione di bevande, calde e fredde, nonché la sola somministrazione (con esclusione, quindi, della preparazione) di gastronomia fredda (pizzette varie, panini, tramezzini, insalate in monoporzione ecc.) confezionata e non, di generi di pasticceria, confezionati e non.

Si precisa inoltre che il semplice riscaldamento, con piastra elettrica o altro mezzo, della gastronomia fredda e dei precotti è consentito. Infine in questa categoria è abitualmente effettuata anche la vendita di bibite in bottiglia o lattina e di dolci confezionati.

Il "Pub" è assimilato al Bar.

##### **BAR CON LABORATORIO DI GASTRONOMIA FREDDA.**

Si tratta di un esercizio analogo al precedente dal quale si distingue solo per la preparazione in loco, in un apposito laboratorio, di gastronomia fredda per l'esclusivo consumo interno all'esercizio stesso.

#### BAR CON PREPARAZIONE AL BANCO DI GASTRONOMIA FREDDA.

Differsisce dal precedente unicamente perché la gastronomia fredda viene preparata su idoneo ed apposito banco attrezzato in sala di somministrazione anziché in un vano laboratorio.

#### SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE IN ALBERGO.

Si tratta del servizio di caffetteria con somministrazione di alimenti quali lieviti, pane, burro e marmellata, affettati e formaggi, cereali in fiocchi, yogurt, frutta e succhi di frutta, ecc., tipicamente e tradizionalmente serviti e consumati durante la prima colazione. Sono esclusi processi di cottura. Il servizio è, ovviamente, riservato solamente a coloro che alloggiano in albergo.

#### SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE CON CUCINA IN ALBERGO.

Il servizio in questo caso include, oltre a quanto specificato al punto precedente, anche alcuni alimenti cotti sul posto tipicamente e tradizionalmente abbinati alla prima colazione, quali uova a piacere, pancetta frita, salicce cotte, crepes e focacce, ecc. per la cui preparazione, piuttosto semplificata, è sufficiente un laboratorio di cucina meno ampio ed attrezzato rispetto a quello di una ristorazione effettiva.

#### LABORATORI ARTIGIANALI CON VENDITA AL PUBBLICO

Si tratta di esercizi senza servizio di somministrazione, dotati di un proprio laboratorio per la preparazione dei prodotti e di un'area di vendita per la commercializzazione diretta di quanto prodotto sul posto. In questi casi le preparazioni saranno specificatamente citate e quindi la voce risulterà espressa come "laboratorio di .....": naturalmente questo sta a significare una grande varietà di tipologie di laboratorio. Si riportano di seguito alcune delle tipologie più comuni ed alcune tipologie per le quali si reputa utile citare la specifica preparazione.

#### LABORATORIO DI PIZZA RUSTICA (CON O SENZA GIRAROSTO)

Comprende la preparazione di tutti i generi di pizza; può essere compresa anche la cottura, molto semplice e limitata, di alcuni ingredienti da utilizzare per la "farcitura" della pizza (ad esempio semplice e limitata, di alcuni ingredienti da utilizzare per la "farcitura" della pizza (ad esempio verdure lesse e uova sode), in questo caso farà fede la planimetria del laboratorio vidimata dalla ASL, nella quale, tra le attrezzature, sia indicata una cucina con cappa. Dovrà essere citata l'eventuale cottura di polli allo spiedo.

#### LABORATORIO DI GELATERIA.

In questa voce, oltre a tutti i generi di gelato, sono comprese alcune preparazioni tradizionalmente associate alla gelateria, in quanto analoghe e complementari, quali granite, frullati e frappè, frozen yogurt.

#### LABORATORIO DI PASTICCERIA

Comprende le preparazioni di qualsiasi genere di pasticceria "fresca" e "secca" e dei più comuni generi salati comunemente associati (pan brioche, pizzette, rustici). In questi esercizi viene, inoltre, effettuata anche la vendita di dolci e pasticceria confezionati di produzione esterna.

#### LABORATORIO DI PASTICCERIA SECCA.

Comprende la sola preparazione della pasticceria secca, inclusi i cosiddetti lieviti (cornetteria), con esclusione quindi delle farciture "fresche" (crema pasticcera, panna montata, crema di ricotta). Non sono da considerare fresche le torte e crostate con farciture a base di creme "a freddo" e di ricotta cotte al forno già farcite in quanto per effetto della cottura la farcitura non è più da considerarsi "fresca". In genere questi laboratori sono abbinati ad altre attività.

#### LABORATORIO DI PANIFICAZIONE.

Comprende, oltre alla preparazione dei vari tipi di pane e grissini, anche la preparazione di pizza e focacce tipiche di panificazione, sia bianche (semplici o condite con olio e rosmarino) sia rosse (condite al pomodoro e olio) e di pasticceria secca. Non è da considerare invece, compresa la pizza "rustica" condita e farcita diversamente, per la quale dovrà essere indicata la specifica voce.

#### LABORATORIO DI GASTRONOMIA CALDA E FREDDA.

Si tratta di esercizi di tavola calda per solo asporto cioè senza servizio di somministrazione di alcun tipo. Sono consentite tutte le preparazioni delle tavole calde tradizionali, sia calde che fredde (pasticceria e desserts). Anche in questo caso vi è esposizione dei cibi pronti in appositi banchi (caldi e refrigerati) ma, a differenza della tavola calda non è previsto alcun servizio di miscela di bevande. Dovrà essere citata la preparazione, per il solo asporto, di alcune bevande quali caffè e spremute o centrifugali di ortofrutta. Questa voce assorbe la voce di "rosticceria".

#### LABORATORIO DI GASTRONOMIA FREDDA.

Sono esercizi nei quali si preparano esclusivamente alimenti che non prevedono processi di cottura, quali ingredienti crudi e/o precotti all'origine pronti, cioè al consumo senza la necessità di ulteriori operazioni di completamento della cottura. L'eventuale riscaldamento, con piastra elettrica o altro mezzo, è invece consentito. Anche in questo laboratorio non vi è alcun servizio di somministrazione.

I laboratori possono essere associati ad esercizi di somministrazione. In tali casi la voce deriva dalla combinazione delle due voci "originali", ad esempio: Bar con Laboratorio di Pasticceria" oppure "Bar con Laboratorio di Gelateria".

E' possibile inoltre che in alcuni laboratori, in relazione alla disponibilità di spazi ed attrezzature, sia necessario adottare specifiche limitazioni di produzione. In tali casi la voce propria sarà completata dalla specifica "limitatamente a ....." per circoscrivere esaurientemente quanto consentito. Si riportano di seguito, a titolo esemplificativo, due dei casi più frequenti.

#### LABORATORIO DI GASTRONOMIA CALDA LIMITATAMENTE A GENERI DI PIZZERIA.

Comprende, oltre alla pizza rustica, la preparazione di generi tipicamente associati alla pizza quali supplì ed arancini di riso, crocchette di patate, filetti di baccalà e fiori di zucca fritti ed altri alimenti simili, caratterizzati dalla cottura finale mediante friggitrice e da lavorazioni precotture poco elaborate. Un'ulteriore limitazione possibile può riguardare proprio le lavorazioni preliminari alla frittura, ovvero può essere consentita la "sola frittura di prodotti già pronti a friggere forniti da laboratori terzi autorizzati", quest'ultima specifica dovrà essere aggiunta alla voce autorizzata.

#### LABORATORI ARTIGIANALI SENZA VENDITA DIRETTA.

Si tratta di laboratori di preparazione di diversi generi che producono esclusivamente per rifornire altri laboratori artigianali o esercizi di ristorazione. Sono caratterizzati da volumi produttivi maggiori e, sotto l'aspetto strutturale, non dispongono di un'area di vendita al pubblico. E' prevista, invece, un'area per la conservazione ed il confezionamento del prodotto finito da consegnare. La voce deve essere, per questa tipologia, sempre precisata con l'elencazione delle singole preparazioni o della categoria (laddove individuabile): ad esempio "laboratorio conto terzi di supplì ed arancini di riso".

#### CENTRO COTTURA.

Si tratta di grandi laboratori di cucina adibiti alla preparazione di pasti destinati alla ristorazione collettiva. Gli alimenti approntati (già pronti al consumo) sono sempre consumati presso altre sedi (terminali di consumo). In questa voce sono comprese tutte le preparazioni previste nella voce ristorante. E' escluso qualsiasi servizio di somministrazione, pertanto non sono previste sale di ristorante mentre sono necessariamente presenti idonei spazi per la conservazione ed il confezionamento dei pasti e per il trasporto del vitto già pronto.

#### LABORATORIO DI GASTRONOMIA CALDA E FREDDA PER CATERING.

Si tratta di laboratorio di cucina, in genere di grandi dimensioni, adibito a ristorazione per banchetti o ricevimenti, caratterizzato dalla preparazione di menù, su ordinazione, che vengono poi serviti presso altre sedi. Analogamente al "centro di cottura" gli alimenti, in questo caso non sempre già pronti al consumo, non essendo serviti sul posto, devono essere conservati e confezionati per il trasporto. Poiché fa parte dell'attività il servizio di somministrazione, sono necessari anche idonei spazi per il lavaggio e la custodia delle stoviglie e delle attrezzature "mobili" necessarie per il completamento delle preparazioni e per il servizio nel luogo di somministrazione. Sono consentite tutte le preparazioni della ristorazione, compresi i generi di pasticceria.

#### SALA PER BANCHETTI.

Si tratta di spazi abitualmente messi a disposizione per banchetti e ricevimenti, ubicati, in genere, in contesti di particolare pregio architettonico ed ambientale, in fabbricati che non dispongono, però di una cucina capace di assicurare tutte le necessarie operazioni di preparazione degli alimenti. Devono essere considerate due possibili categorie: A) sala per banchetti; B) sala per banchetti con cucina di appoggio.

##### A) SALA PER BANCHETTI.

Si tratta di una o più sale arredate con tavoli idonei allo scopo ed adeguatamente dotate dei necessari spazi complementari di servizio (bagno e spogliatoio per il personale di servizio, bagni per i convitati, guardaroba, office con erogazione di acqua). In tal caso la ditta incaricata del catering deve trasportare dalla "casa base" tutte le attrezzature necessarie a garantire il servizio.

##### B) SALA PER BANCHETTI CON CUCINA D'APPOGGIO.

In questo caso, c'è la disponibilità di una cucina, più o meno grande, con eventuali altri spazi complementari (office, deposito dispensa), attrezzata per consentire una parte delle operazioni di preparazione di cibi, in genere quelle di approntamento finale degli alimenti già predisposti presso il laboratorio di catering, quali cottura pasta, riscaldamento salse ed arrosti, frittura ecc. Ciò consente di ridurre le attrezzature mobili da trasportare ed una migliore organizzazione del servizio. Si ribadisce che in tale contesto la cucina non è comunque potenzialmente idonea ad assicurare l'intera predisposizione del banchetto, altrimenti si rientrerebbe nella voce di ristorazione, sia pure finalizzata anche al particolare servizio di banchettistica.

#### DEPOSITI ALL'INGROSSO

Poiché la tipologia delle merci depositate può essere molto varia specificare la categoria merceologica.

#### MENSE SCOLASTICHE ED AZIENDALI. (al di sotto dei 300 pasti per turno).

Sono attività di ristorazione collettiva nelle quali sono consentite le medesime preparazioni di un ristorante o di una tavola calda. Si precisa, peraltro, che mentre nelle mense aziendali la distribuzione dei pasti avviene mediante bancone di servizio tipo self-service nelle mense scolastiche abitualmente il servizio è effettuato ai tavoli, a questo fine fa fede la planimetria autorizzata. A differenza dei centri di cottura, nelle mense si consuma direttamente quanto preparato sul posto e quindi sono necessari i locali refettorio.

#### MENSE SCOLASTICHE ED AZIENDALI CON PASTI TRASPORTATI.

Sono mense senza cucina che distribuiscono pasti già pronti, da porzionare sul posto o in monoporzione, forniti da centri cottura a ciò autorizzati. Laddove, per la mancanza di adeguate attrezzature per il porzionamento si possa concedere il servizio solo con monoporzioni, dovrà essere precisato nella voce autorizzativa "esclusivamente in monoporzione".

#### TRASPORTO PER ALIMENTI.

Devono essere specificate le tipologie di alimenti trasportati (sfusi, confezionati) soggetti e non a temperature controllate.