



Avv. Barbara Calza
Studio De Berti Jacchia

PICCOLA RISTORAZIONE

un'alternativa alla ristorazione tradizionale

Quando si parla di “piccola ristorazione” ci si riferisce a quelle attività svolte in esercizi muniti di laboratorio di preparazione alle quali però, per usufruire delle deroghe in materia di requisiti strutturali - di cui si parlerà più ampiamente nel prosieguo -, vengono imposte talune limitazioni produttive. Per questa tipologia di esercizi, infatti, le attività di preparazione non possono avere le caratteristiche specifiche della **ristorazione tradizionale**, con menù completi e differenziati. Al contrario, il menù deve essere invece caratterizzato

da una certa **semplicità**, composto per lo più da panini, sandwich,

IL MENÙ DEVE
ESSERE INVECE
CARATTERIZZATO
DA UNA CERTA
SEMPLICITÀ

tramezzini e simili o, in alternativa, da prodotti della gastronomia

precotti surgelati e non, da somministrarsi in porzioni singole, dopo il frazionamento.

Esistono diverse tipologie di **esercizi di piccola ristorazione** che, in base alle modalità del servizio e alla natura dei prodotti somministrati, possono essere classificati come:

Bar Semplici

Ovvero le attività di somministrazione di bibite (anche alcoliche, di qualsiasi gradazione), caffetteria e di alimenti che, in generale, richiedono una minima attività di

NORMATIVE



In relazione ai requisiti strutturali, come detto, sono previste deroghe rispetto alle norme più restrittive imposte invece per la ristorazione tradizionale. L'art. 13 del Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, che stabilisce regole generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore, diversi da quelli della produzione primaria, stabilisce infatti delle specifiche deroghe per tale tipologia di attività. Vediamole nel dettaglio:

manipolazione ed un eventuale riscaldamento (ad es. panini, tramezzini, brioches - sia surgelate sottoposte a doratura che fresche-, toast, piadine, panini, pizette e prodotti similari).

Bar Gastronomici (con piccola ristorazione)

Attività di somministrazione di alimenti e bevande, compresi i prodotti di gastronomia preconfezionati o precotti usati a freddo. In questo caso, la manipolazione riguarda l'assemblaggio per la preparazione (ad esempio di macedonie, insalate, taglieri di salumi e formaggi) così come il riscaldamento e la farcitura. In tali attività non vengono quindi svolte operazioni di produzione e cottura di alimenti.

Pub, Wine Bars, Enotecche, American Bars, Fast Food con somministrazione di bevande accompagnate da spuntini o pasti

Tali attività possono essere configurate come servizi di cucina non tradizionale, ristorazione veloce e/o tavola calda.

IN TALI ATTIVITÀ NON VENGONO SVOLTE OPERAZIONI DI PRODUZIONE E COTTURA DI ALIMENTI

Locale Spogliatoio

Se non è possibile individuare un apposito locale spogliatoio, questo può essere sostituito da una zona, comunque delimitata (ad esempio con pannelli non connessi all'altezza del soffitto oppure tramite una tenda o una posta a soffitto), ricavata in altri locali. La "zona" spogliatoio può essere quindi



NORMATIVE



ammessa in un disimpegno, nel deposito, nell'antibagno (ma non invece all'interno del bagno) o in altro locale dove non si effettui manipolazione e preparazione degli alimenti, purché abbia i requisiti richiesti.

Emissioni In Atmosfera

Le attività che effettuano emissione di vapori o di fumi, prodotti dalla combustione derivanti da operazioni di cottura e/o riscaldamento, devono comunque essere dotate di idonei sistemi di aspirazione, collegati alle canne fumarie con sbocco oltre il culmine del tetto. Possono essere ammessi, in via del tutto eccezionale, sistemi alternativi di allontanamento e abbattimento dei fumi di cottura purché tali sistemi alternativi siano provvisti di una specifica certificazione di conformità dei regolamenti comunali. Non sono necessarie cappe in caso di utilizzo di tostiere, brasiere, macchine per il caffè, e per i piccoli forni e le apparecchiature elettriche non sono necessarie certificazioni sull'impianto di evacuazione fumi.

LE ATTIVITÀ CHE EFFETTUANO EMISSIONE DI VAPORI O DI FUMI DEVONO ESSERE DOTATE DI IDONEI SISTEMI DI ASPIRAZIONE

Dimensione Della Cucina

Possono essere concesse deroghe in relazione alla misura minima eventualmente prevista per il locale cucina. Nel caso in cui non possa essere ricavato un locale di superficie sufficiente, è ammessa la possibilità di raggiungere la metratura necessaria anche utilizzando locali diversi, funzionalmente raccordati. È comunque

esclusa la preparazione di dolci con farcitura di crema e panna, salse a base di uova che non abbiano subito un adeguato trattamento termico, gelati e paste fresche ripiene.

Le deroghe strutturali di cui sopra possono essere concesse:

- Agli esercizi esistenti alla data di entrata in vigore del regolamento CE 852/2004;
- Alle nuove attività situate in locali storici per le quali non è possibile effettuare modifiche strutturali e la destinazione d'uso di tali locali sia compatibile per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- Alle piccole attività di somministrazione situate in tutti i centri storici;
- Alle piccole attività di somministrazione site nei territori dei comuni montani;
- Agli esercizi in cui si verifichi un semplice sub ingresso, con conseguente notifica tramite SCIA.

