

NOTE ESPLICATIVE PER DEFINIRE IN MODO SPECIFICO ALCUNE TIPOLOGIE DI ATTIVITA'

MACELLERIA

Vendita, assistita e/o mediante preincarto e/o confezioni originali, di carni fresche (refrigerate o congelate);

Vendita, assistita e/o mediante preincarto e/o confezioni originali, di preparati a base di carne pronti a cuocere e/o cotti e di prodotti a base carne;

Vendita, assistita e/o mediante preincarto, di preparati a base di carni pronti a cuocere e/o cotti prodotti nel proprio laboratorio annesso.

PESCHERIA

Vendita, assistita e/o mediante preincarto e/o confezioni originali, di prodotti della pesca e di molluschi bivalvi freschi, refrigerati, congelati, scongelati e surgelati;

Vendita, assistita e/o mediante preincarto e/o confezioni originali, di preparati a base di prodotti della pesca e di molluschi bivalvi freschi, congelati e surgelati;

Vendita, assistita e/o mediante preincarto, di preparati a base di prodotti della pesca e di molluschi bivalvi freschi, congelati e scongelati, pronti a cuocere e/o cotti, prodotti nel proprio laboratorio annesso.

VENDITA DI LATTE, LATTICINI E FORMAGGI

Vendita, assistita e/o mediante preincarto e/o confezioni originali, di latticini e formaggi;

Vendita di preparati a base di derivati del latte ready to eat o pronti a cuocere e/o cotti prodotti nel proprio laboratorio annesso.

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 sporzionatura 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 simili (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: suppi, crocchette, patatine e vegetali, filetti di baccalà, olive ascolane, di contorni ed antipasti vari quali verdure ed ortaggi crudi e cotti (cardioli, 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 (pizette 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 dolciumi 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.

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.

LABORATORIO DI PIZZA RUSTICA (CON O SENZA GIRARROSTO)

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 dolciumi 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 dessert). 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 mescolta di bevande. Dovrà essere citata la preparazione, per il solo asporto, di alcune bevande quali caffè e spremute o centrifugati 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 suppli 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 precottura 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 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 suppli 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.

MENSE SCOLASTICHE, AZIENDALI, OSPEDALIERE E DI COMUNITA'.

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 banco di servizio tipo self-service nella 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 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".