D.G.R n. 864 del 24.07.2006, parte seconda, punto 2

2. **Denominazione e Definizione delle Attività di Somministrazione di Alimenti e Bevande**

2.1. Oltre alla definizione del concetto di "somministrazione di alimenti e di bevande", contenuta nella legge regionale, è opportuno indicare anche quelle particolari di attività non definite nella legge regionale, per consentire l'individuazione della normativa da applicare nelle fattispecie concrete, sulla base delle seguenti definizioni puntuali scaturite dalla prassi amministrativa e dall'interpretazione della normativa di riferimento. Ciascun Comune può salvaguardare le proprie peculiarità, esercitando la propria autonomia regolamentare, nel senso indicato con il presente atto, per cui le seguenti definizioni possono essere utilizzate solo in assenza di specifiche disposizioni o di particolari orientamenti interpretativi comunali.

2.2. Le attività di Somministrazione di Alimenti e Bevande, in relazione all'attività esercitata ed in conformità all'autorizzazione sanitaria o alla Denuncia Inizio Attività Settore Alimentare ai fini della registrazione, assumono le seguenti denominazioni e/o definizioni:

a) ristorante, trattoria, osteria con cucina e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina con menù che include una sufficiente varietà di piatti e dotati di servizio al tavolo;

b) esercizi con cucina tipica: ristorante, trattoria, osteria in cui è prevalente l'utilizzo di alimenti e bevande tipici della tradizione locale o regionale;

c) tavole calde, self service, fast food e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina ma privi di servizio al tavolo;

d) pizzerie e simili: esercizi della ristorazione, con servizio al tavolo, in cui è prevalente la preparazione e la somministrazione del prodotto "pizza";

e) bar gastronomici e simili: esercizi in cui si somministrano alimenti e bevande, compresi i prodotti di gastronomia preconfezionati o precotti usati a freddo ed in cui la manipolazione dell'esercente riguarda l'assemblaggio, il riscaldamento, la farcitura e tutte quelle operazioni che non equivalgono né alla produzione né alla cottura;

f) bar-caffè e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di dolciumi e spuntini;

g) bar pasticceria, bar gelateria, cremeria, creperia e simili: bar–caffè caratterizzati dalla somministrazione di una vasta varietà di prodotti di pasticceria, gelateria e dolciari in genere;

h) wine bar, birrerie, pub, enoteche, caffetterie, sala da the e simili: esercizi prevalentemente specializzati nella somministrazione di specifiche tipologie di bevande eventualmente accompagnate da somministrazione di spuntini, pasti e/o piccoli servizi di cucina;

i) disco-bar, piano bar, american-bar, locali serali e simili: esercizi in cui la somministrazione di alimenti e bevande è accompagnata a servizi di intrattenimento che ne caratterizzano l'attività;

j) discoteche, sale da ballo, locali notturni, stabilimenti balneari ed impianti sportivi: esercizi nei quali la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande viene svolta congiuntamente ad attività di trattenimento e svago, ma quest'ultima è prevalente rispetto alla prima;

k) per "mensa aziendale" s'intende una struttura interna esercente la somministrazione di alimenti e bevande aperta solo ai dipendenti e a coloro che si trovano nell'azienda stessa o nell'ente per motivi di lavoro. La mensa aziendale interna può essere convenzionata con altre imprese.

l) Per "mensa interaziendale" s'intende una struttura comune a più imprese, tra loro a tal fine convenzionate, destinata esclusivamente a svolgere l'attività di somministrazione nei confronti dei dipendenti e di coloro che si trovano per motivi di lavoro presso le medesime imprese. La struttura deve essere dotata di cartelli o altre indicazioni che la qualifichino come attività non aperta al pubblico e deve essere priva di insegne o elementi tipici dell'attività di esercizio di somministrazione alimenti e bevande rivolto ad un pubblico indifferenziato. Il gestore della mensa interaziendale somministra alimenti o bevande soltanto ad utenti in possesso di apposita tessera o ticket o badge fornito dalle imprese convenzionate.

m) per "bar aziendale" o "bar interno" s'intende una struttura interna, senza accesso autonomo sulla pubblica via, in cui la somministrazione di alimenti e bevande avviene in favore dei soli dipendenti e di coloro che si trovano nell'azienda stessa o nell'ente per motivi di lavoro o di visita. All'esterno del complesso aziendale non possono esservi insegne, targhe o altre indicazioni che pubblicizzino l'attività di somministrazione esercitata all'interno.

n) per "circoli privati" esercenti la somministrazione s'intendono le associazioni esercenti la somministrazione di alimenti e/o bevande presso la sede in cui viene esercitata l'attività associativa , in locali il cui accesso è riservato ai rispettivi associati. Secondo quanto precisato dal Dipartimento di P.S. del Ministero dell'Interno, con circolare n. 559/C19144.12000.A del 30/4/1996 non sono tali gli esercizi che, ancorché asseriti come privati, presentino anche solo una delle seguenti caratteristiche:

- *pagamento del biglietto d'ingresso, effettuato volta per volta anche da non soci o rilascio senza alcuna formalità particolare di tessere associative a chiunque acquisti il biglietto stesso,*
- *pubblicità degli spettacoli o dei trattenimenti a mezzo di giornali, manifesti o altri mezzi di comunicazione destinati alla generalità dei cittadini,*
- *struttura del locale dove si svolge l'attività, dalla quale si evinca l'esistenza di caratteristiche proprie dello svolgimento di un'attività di natura palesemente imprenditoriale.*

o) per "superficie di somministrazione" s'intende l'area in cui accede il pubblico, attrezzata per il consumo di alimenti o bevande, compresa l'area occupata da banchi, mobili ed altre attrezzature allestite per il servizio al cliente. Non costituisce superficie di somministrazione l'area destinata a cucina, depositi, servizi igienici, uffici e simili.

p) per "strutture permanenti", termine usato a proposito della somministrazione in aree esterne pubbliche o private, si intendono le strutture che rimangono installate anche nei periodi di non utilizzo. Viceversa, per "strutture temporanee" s'intendono le strutture o gli allestimenti che vengono rimossi nei periodi dell'anno di mancato utilizzo.

q) per "requisiti igienico-sanitari" occorrenti per l'apertura, il trasferimento o l'ampliamento di pubblici esercizi, s'intendono i requisiti dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione di alimenti e bevande stabiliti nella legge e nei provvedimenti dell'ASUR.