

DIREZIONE: SERVIZI DEL TERRITORIO
SERVIZIO: SVILUPPO ECONOMICO



REGOLAMENTO INERENTE IL CONSUMO SUL POSTO DI PRODOTTI DI GASTRONOMIA

Approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 28/2011

Sindaco Domenico Lombardi
Assessore Luca Mori

ARTICOLO 1 – Campo di applicazione

1. La presente disciplina si applica:

- a) **agli esercizi di vicinato**: esercizi che hanno presentato apposita e regolare comunicazione di avvio dell'attività ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs 114/1998 e sono registrati ai sensi dell'articolo 6 del Reg.CE 852/2004, per la vendita di prodotti appartenenti al settore merceologico alimentare;
- b) **alle attività di panificazione** così come definite all'art. 4 della L. 248/2006 e sono registrati ai sensi dell'articolo 6 del Reg.CE 852/2004;
- c) **alle attività artigianali di produzione e vendita di prodotti di gastronomia**, che svolgono l'attività in conformità ai disposti dell'art 10 L.R.Toscana n.53/2008 e sono registrati ai sensi dell'articolo 6 del Reg.CE 852/2004;

ARTICOLO 2 – Definizione di prodotti di gastronomia

1. Si intendono genericamente per “prodotti di gastronomia”, tutti i prodotti, bevande comprese, che presentano caratteristiche tali da poter essere consumati immediatamente, nel rispetto dei gusti del consumatore.
2. Per gli artigiani sussiste il limite dei prodotti di propria produzione.

ARTICOLO 3 - Svolgimento dell'attività

1. Il consumo deve avvenire all'interno degli spazi destinati alla attività di vendita che deve conservare le caratteristiche strutturali tipiche degli esercizi di vendita al minuto di generi alimentari; in particolare lo spazio destinato all'eventuale consumazione sul posto non potrà essere prevalente rispetto a quello destinato al transito dei clienti e dovrà essere organizzato (arredi ed attrezzature) in modo da non creare intralcio alla affluenza del pubblico.
2. Il consumo può avvenire altresì su aree esterne a disposizione dell'azienda, a qualunque titolo, sia private che pubbliche.
3. L'occupazione temporanea di aree pubbliche potrà essere autorizzata **esclusivamente nel periodo stagionale compreso tra l'1 aprile e il 30 settembre** solo qualora l'azienda non disponga esternamente di area privata sufficiente e nel rispetto delle normative vigenti, dei regolamenti comunali ed in particolare quelli disciplinanti l'occupazione di spazi ed aree pubbliche, nonché del “Regolamento per l'arredo urbano relativamente all'attività commerciale” e Regolamento Edilizio.
4. Il consumo può avvenire tramite l'utilizzo di arredi correlati all'attività e utili per la fruizione dei prodotti consumabili sul posto quali: tavoli, piani di appoggio, mensole a muro, sedie, sgabelli, panche, di dimensioni congrue all'ampiezza ed alla capacità ricettiva del locale, a condizione che le medesime non configurino inequivocabilmente un'attività di somministrazione.
5. Nelle aree esterne è assolutamente vietata l'installazione di strutture fisse.

ARTICOLO 4 - Esercizio del consumo

1. Il consumatore ritirerà direttamente dal banco di vendita gli alimenti pronti per il consumo, inseriti in contenitori a perdere idonei alla vendita da asporto.
2. E' consentita la fornitura di posate e bicchieri a perdere, tovaglioli e salviette detergenti monouso.
3. E' consentita altresì la fornitura di bevande in confezione originale.
4. Il titolare o il gestore dell'esercizio dovranno limitarsi alla consegna dei prodotti al banco e non potranno svolgere alcuna funzione di servizio assistito.
5. E' escluso:
 - l'utilizzo di attrezzature tradizionalmente impiegate negli esercizi di somministrazione;
 - l'utilizzo di ambienti appositamente destinati o attrezzati al consumo (al chiuso o all'aperto) che non siano adiacenti o comunicanti con l'area di vendita;
 - la fornitura di piatti, bicchieri di vetro/cristallo e posate non a perdere;
 - il servizio assistito al tavolo da parte del titolare dell'esercizio o da parte del personale dipendente, il servizio pertanto sarà limitato alla consegna dei prodotti al banco, ritirati direttamente dal consumatore;
 - qualsiasi attività di preparazione di bevande (caffè, the, ...);
 - la presentazione di qualsiasi lista o menù al tavolo, inerente i prodotti offerti con relativi prezzi;
 - l'aumento dei prezzi dei prodotti consumati sul posto;
 - la raccolta o registrazione di ordinazioni o altro servizio assistito;
 - il ritiro della posateria e bicchieri dopo il consumo.

ARTICOLO 5 - Requisiti Igienico sanitari

1. Le imprese di cui all'articolo 1, che intendono attivare il consumo sul posto dei prodotti di gastronomia, devono garantire il rispetto delle vigenti normative igienico sanitarie, in particolare del Regolamento 852/2004 e s.m.i.

2. Tali esercizi dovranno avere disponibilità di una zona destinata alle operazioni finalizzate a fornire il prodotto così come definito all'articolo 2 (es. sporzionamento)

3. Inoltre:

- la zona destinata al consumo deve essere mantenuta in idonee condizioni di pulizia e dotata di contenitori per rifiuti, in numero adeguato e provvisti di copertura con dispositivo di apertura non manuale;
- i piani di appoggio dovranno essere dotati di apposite coperture a perdere;
- dovranno essere disponibili tovaglioli e salviette monouso per la detersione delle mani dei consumatori;
- le stoviglie fornite dovranno essere esclusivamente monouso.

ARTICOLO 6 - Sanzioni

1. Fatte salve le eventuali sanzioni derivanti dal mancato rispetto delle norme in materia, il consumo sul posto, in difformità alle sopra citate prescrizioni, configura la somministrazione di alimenti e bevande, come tale, passibile delle sanzioni previste dalla Legge Regionale 28/05, recante “ *Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande*”, per l'esercizio di attività sprovviste di autorizzazione.