

**CONSIGLIO REGIONALE DELLA VALLE D'AOSTA**  
XVI LEGISLATURA

**Proposta di regolamento regionale**

**n. 1**

**Nuova disciplina dei requisiti igienico-sanitari per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'articolo 20, comma 5, della legge regionale 3 gennaio 2006, n. 1. Abrogazione del regolamento regionale 11 ottobre 2007, n. 2.**

presentata dalla Giunta regionale

il 25 maggio 2022

***Approvata nella seduta consiliare del 30 novembre 2022  
(antimeridiana)***

## Art. 1

*(Ambito di applicazione)*

1. Il presente regolamento disciplina, ai sensi dell'articolo 20, comma 5, della legge regionale 3 gennaio 2006, n. 1 (Disciplina delle attività di somministrazione di alimenti e bevande. Abrogazione della legge regionale 10 luglio 1996, n. 13), e in armonia con la legislazione eurounitaria e statale vigente in materia, i requisiti igienico-sanitari cui è subordinato l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, come definita dall'articolo 3, comma 1, lettera a), della l.r. 1/2006 medesima, e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande effettuata:
  - a) su area pubblica e privata, in forma temporanea;
  - b) in locali non aperti al pubblico;
  - c) presso il domicilio del consumatore.
  
2. Restano disciplinate dalle vigenti normative di settore le seguenti attività:
  - a) somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito di attività agrituristiche;
  - b) fatto salvo quanto previsto al comma 3, somministrazione di alimenti e bevande effettuata in strutture turistico-ricettive alberghiere, extralberghiere e all'aperto alle persone alloggiate, ai loro ospiti e a coloro che sono ospitati nella struttura turistico-ricettiva in occasione di manifestazioni e convegni ivi organizzati;
  - c) somministrazione di alimenti e bevande presso circoli privati.
  
3. Il presente regolamento disciplina, ai sensi dell'articolo 16bis, comma 2ter, lettera a), della legge regionale 29 maggio 1996, n. 11 (Disciplina delle strutture ricettive extralberghiere), l'attività di somministrazione di alimenti e bevande che richiedono manipolazione e trasformazione semplice nei Bed & Breakfast – Chambre et petit déjeuner, di seguito denominati B&B.

## Art. 2

*(Competenza)*

1. Ferme restando le attribuzioni degli organi statali per gli aspetti di competenza, le funzioni di vigilanza e controllo sull'osservanza delle disposizioni di cui al presente regolamento sono esercitate, per quanto di competenza, dal Dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta.

2. Il Dipartimento di cui al comma 1 provvede, altresì, all'accertamento delle violazioni e all'irrogazione delle relative sanzioni, dandone comunicazione allo Sportello unico degli enti locali (SUEL).

### Art. 3

#### *(Tipologie di esercizi)*

1. Ai fini dell'individuazione dei requisiti igienico-sanitari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'articolo 3, comma 1, lettera a), della l.r. 1/2006, si distinguono in:
  - a) tipologia 1. Bar ed esercizi similari: gli esercizi nei quali è effettuata la somministrazione di alimenti e bevande che richiedono un'attività minima di manipolazione, quali:
    - 1) bibite, caffè, panini, tramezzini, tartine, toast, piadine, pizzette e altri prodotti farciti analoghi;
    - 2) piatti semplici preparati con mero assemblaggio di ingredienti, quali, in particolare, macedonie, insalate e altri prodotti analoghi o piatti a base di salumi e formaggi;
    - 3) prodotti precotti e surgelati quali hot dog, hamburger e crêpe, patatine, brioches surgelate sottoposte a doratura;
    - 4) alimenti pronti per il consumo finale nello stato in cui si trovano, preparati in esercizi allo scopo autorizzati, eventualmente da sottoporre al solo riscaldamento;
    - 5) alimenti preparati in esercizi allo scopo autorizzati precotti, freschi o congelati, confezionati in monoporzione da sottoporre a semplice riscaldamento o termine cottura, anche attraverso friggitrici ad aria o similari;
    - 6) prodotti di pasticceria surgelata precotta;
  - b) tipologia 2. Ristorazione con somministrazione diretta: gli esercizi nei quali è effettuata la somministrazione degli alimenti e bevande di cui alla lettera a) e, inoltre, la preparazione di alimenti e bevande configurabile come attività di ristorazione.
2. Per attività minima di manipolazione ai sensi del comma 1, lettera a), si intende il taglio, la sezionatura e il mescolamento degli alimenti, nonché operazioni similari, ma non la cottura, assemblaggi complessi o operazioni analoghe. Per le attività di cui al comma 1, lettera a), non è consentita la preparazione di alimenti utilizzando le tecniche, gli strumenti e le attrezzature tipiche della

ristorazione tradizionale di cui al comma 1, lettera b). Si intendono per attrezzature tipiche della ristorazione tradizionale le friggitrici, fatta eccezione per quelle ad aria, i fuochi, le piastre a induzione, le pentole e le padelle, e attrezzature analoghe o similari.

Art. 4

*(Disciplina dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito del servizio di prima colazione dei B&B)*

1. Il servizio di prima colazione nei B&B deve essere fornito esclusivamente alle persone alloggiate e può essere assicurato utilizzando:
  - a) alimenti e bevande confezionati, senza alcuna manipolazione o trasformazione semplice, e frutta;
  - b) oltre agli alimenti e bevande di cui alla lettera a), anche quelli di cui al comma 3 che richiedono manipolazione e trasformazione semplice.
2. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 16bis, comma 2ter, lettera b), della l.r. 11/1996, la somministrazione degli alimenti e bevande di cui al comma 1, lettera b), rientra nell'ambito di applicazione della normativa eurounitaria e statale in materia di igiene degli alimenti.
3. L'attività effettuata dai B&B ai sensi del comma 1, lettera b), per il solo servizio di prima colazione, è finalizzata alla somministrazione degli alimenti e bevande tipici delle colazioni tradizionali dolci all'italiana e salate internazionali, ivi compresi quelli ottenuti attraverso trasformazioni semplici, quali bibite, succhi di frutta, spremute, caffè, cappuccini, croissant, brioche, cornetti, torte, crostate, yoghurt, biscotti, confetture, marmellate, panini, crêpe, piadine, uova sode e fritte, bacon, formaggi e salumi, nonché altri prodotti analoghi o similari.
4. È esclusa dall'attività di cui al comma 3 la preparazione di conserve e di dolci con farcitura di crema e panna, salse a base di uova, gelati, paste fresche e ripiene. Detta tipologia di alimenti può, tuttavia, essere somministrata qualora la relativa preparazione sia avvenuta in esercizi allo scopo autorizzati. Per tali prodotti deve essere disponibile un documento attestante tutte le informazioni prescritte dall'etichetta alimentare.
5. I B&B non possono comunque esercitare attività di somministrazione di alimenti e bevande per il pranzo, la

merenda e la cena e, in ogni caso, attività configurabili come attività di ristorazione.

Art. 5  
(*Requisiti*)

1. Oltre ai requisiti previsti dalla normativa eurounitaria e statale vigente in materia, i requisiti igienico-sanitari minimi, comuni alle due tipologie di cui all'articolo 3, comma 1, sono elencati nell'allegato A.
2. Oltre ai requisiti di cui al comma 1, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, a seconda della tipologia, sono assoggettati al possesso degli ulteriori specifici requisiti di cui all'allegato B.
3. I requisiti igienico-sanitari per la somministrazione di alimenti e bevande effettuata ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettere a), b) e c), sono elencati nell'allegato C.
4. I requisiti igienico-sanitari per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande dei B&B di cui all'articolo 4 sono elencati nell'allegato D.
5. Gli allegati A, B, C e D possono essere modificati con deliberazione della Giunta regionale.

Art. 6  
(*Disposizioni finali*)

1. Gli operatori titolari delle abilitazioni per la somministrazione di alimenti e bevande rilasciate ai sensi dell'articolo 3 della legge 25 agosto 1991, n. 287 (Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi), e della l.r. 1/2006, in conformità alle disposizioni igienico-sanitarie vigenti al momento del rilascio dei titoli abilitativi medesimi, e coloro che ai predetti titoli subentrano, ai sensi dell'articolo 11 della l.r. 1/2006 medesima, possono continuare a esercitare l'attività senza obbligo di adeguamento delle strutture gestite ai requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento.
2. A decorrere dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, i titolari delle abilitazioni per la somministrazione di alimenti e bevande di tipologia 1 e di tipologia 2, rilasciate ai sensi del regolamento regionale 11 ottobre 2007, n. 2 (Definizione dei requisiti igienico-sanitari per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'articolo 20, comma 5, della legge regionale 3

gennaio 2006, n. 1), e coloro che a dette abilitazioni subentrano ai sensi dell'articolo 11 della l.r. 1/2006 diventano titolari dell'abilitazione per la tipologia 1 prevista dall'articolo 3, comma 1, lettera a), senza formale atto di conversione e senza obbligo di adeguamento ai requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento.

3. A decorrere dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, i titolari delle abilitazioni per la somministrazione di alimenti e bevande di tipologia 3 e di tipologia 4, rilasciate ai sensi del r.r. 2/2007, e coloro che a dette abilitazioni subentrano ai sensi dell'articolo 11 della l.r. 1/2006 diventano titolari dell'abilitazione per la tipologia 2 prevista dall'articolo 3, comma 1, lettera b), senza formale atto di conversione e senza obbligo di adeguamento ai requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento.
4. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1, 2 e 3, qualunque modificazione all'attività o della tipologia di esercizio in essere comporta la verifica, da parte del titolare dell'abilitazione, della conformità ai requisiti igienico-sanitari previsti dal presente regolamento.
5. Ai fini di cui al comma 4:
  - a) non sono considerate modificazioni all'attività le migliorie sostanziali che implicino il solo aumento della superficie del locale cucina;
  - b) la variazione della tipologia di esercizio deve essere notificata alla struttura sanitaria competente per il tramite del SUEL.
6. Il r.r. 2/2007 è abrogato.

Art. 7  
(Rinvio)

1. Per tutto quanto non previsto dal presente regolamento, trovano applicazione le disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria di cui alla normativa eurounitaria e statale, in quanto applicabili.