

## **Home Restaurant & dintorni**

# **Gastronomia domestica, somministrazione non assistita e manifestazioni temporanee**

**Treviso, 27 Novembre 2019 – dott. Michele Deodati**



# Home Restaurant & dintorni

## AGENDA del CORSO:

- Ristorazione domestica, laboratori domestici, home catering, cuoco a domicilio, social eating, ecc.: come procedere?
- Somministrazione non assistita (esercizi di vicinato, artigiani alimentari, agricoltori)
- La somministrazione di alimenti e bevande nelle manifestazioni temporanee
- Liberalizzazioni delle attività economiche alimentari e decreto Scia2

## Home Restaurant & dintorni

Ristorazione domestica, laboratori domestici, home catering, cuoco a domicilio, social eating, ecc.: come procedere?

### Breve storia del «social food»

#### **Definizioni e distinguo:**

Nell'attività di home restaurant, il cuoco domestico accoglie nella propria abitazione ospiti paganti a cui somministra cibi e bevande preparati in loco, con accesso tramite prenotazione diretta, piattaforme on-line, o accesso diretto da parte del pubblico

## Home Restaurant & dintorni

### Definizioni e distinguo:

Nell'attività di **home restaurant**, il cuoco domestico accoglie nella propria abitazione ospiti paganti a cui somministra cibi e bevande preparati in loco, con accesso tramite prenotazione diretta, piattaforme on-line, o accesso diretto da parte del pubblico

L'attività svolta nel **laboratorio domestico** consiste nella produzione di alimenti confezionati ed etichettati per la loro commercializzazione

## Home Restaurant & dintorni

### Definizioni e distinguo:

**l'home catering** consiste nel preparare i pasti in un luogo di produzione per poi trasportarli in un altro per il consumo da parte di una collettività. Prevede, quindi, un'attività di vendita o somministrazione del cibo in un luogo diverso da quello in cui viene prodotto

## Home Restaurant & dintorni

### Definizioni e distinguo:

Nell'attività di **cuoco a domicilio**, il cuoco si reca a casa del cliente per preparare un pranzo o una cena alla famiglia o ad un gruppo di amici. È un'attività di lavoro autonomo, in cui il cuoco presta la propria opera usufruendo delle strutture messe a disposizione, quanto meno in prevalenza, dal cliente stesso

## Home Restaurant & dintorni

### Definizioni e distinguo:

Le **manifestazioni temporanee** si svolgono in piazze e strutture pubbliche, ma anche in spazi privati aperti al pubblico. È richiesta una scia o autorizzazione, in base alle caratteristiche dell'evento, con allegata Notifica sanitaria. Sono organizzate da associazioni o da imprese. I cuochi domestici possono parteciparvi presentando una specifica Scia con Notifica, inserendosi nella Notifica presentata dagli organizzatori della manifestazione o con Notifica a parte

# Home Restaurant & dintorni

Manifestazioni pubbliche	Feste private
<p>Richiedono la presentazione di una pratica e una specifica autorizzazione comunale relativa a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ordine pubblico;</li> <li>- igiene alimenti;</li> <li>- sicurezza impianti;</li> <li>- prevenzione incendi.</li> </ul>	<p>Non richiedono alcuna autorizzazione. Se svolte in sedi/aree pubbliche occorre ottenere il permesso per l'occupazione.</p> <p>Sono comunque soggette ai limiti di capienza degli immobili e di emissioni rumorose.</p>
<p>Sono aperte all'accesso del pubblico senza distinzioni.</p>	<p>Sono riservate agli invitati. Occorre presidiare gli ingressi e verificare gli accessi in base ad una lista nominativa.</p>
<p>Non richiedono agli organizzatori i requisiti morali e professionali che invece sono previsti per il commercio e per l'apertura di un bar o ristorante.</p>	<p>Non richiedono alcun requisito.</p>



## **Home Restaurant & dintorni**

### **Home Restaurant:**

- Cronaca di una legge annunciata
- Indicazioni ministeriali: Risoluzione n. 98416 del 12 giugno 2013 e Risoluzione n. 50481 del 10 aprile 2015: le criticità
- AGCM (parere 30 marzo 2017 n. AS1365)
- T.A.R. Lazio, Sentenza n. 6577 del 13 giugno 2016
- La modulistica unificata: le ultime novità

## **Home Restaurant & dintorni**

### **Titoli abilitativi e controlli:**

- Scia e Notifica sanitaria
- Conferenza Unificata:

**Accordi del 4 maggio e 6 luglio 2017, Accordo del 17 aprile 2019**

## **Home Restaurant & dintorni**

### **Le attività di gastronomia domestica:**

- requisiti professionali
- requisiti strutturali
- Requisiti igienico-sanitari e tipologie di prodotti
- adempimenti burocratici

**(vedi scheda di sintesi)**

## Home Restaurant & dintorni

### **Procedure HACCP semplificate:**

- Il metodo utilizzato: un percorso a più tappe (vedi scheda)
- Obiettivi di sicurezza nell'igiene degli alimenti: il metodo (vedi scheda)
- I Manuali di corretta prassi operativa (vedi scheda)

## **Home Restaurant & dintorni**

**Somministrazione non assistita (esercizi di vicinato, artigiani alimentari, agricoltori)**

**Il quadro normativo:**

- **Normativa precedente**
- **D.L. n. 223/2006**
- **D. Lgs. n. 228/2001**
- **L.R. n. 29/2007**

## Home Restaurant & dintorni

### **I "prodotti di gastronomia":**

**L. n. 287/1991:** tutti i prodotti che possono essere venduti o somministrati in bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi similari.

**MISE:** panini, tramezzini, pizzette, toast, sandwiches e simili (Risoluzioni n. 186958/1982, n. 1920144/1989 e comunicazioni prot. 507968/2002, 560280/2003, 4271/2005).

In linea con la Giurisprudenza del Consiglio di Stato (sentenza n. 499/1998), seguita da quella di merito, che ha ritenuto tali le tipologie di prodotti non soggette a manipolazione e riscaldabili a seconda dei gusti del consumatore.

## Home Restaurant & dintorni

### **Il conflitto tra MISE e AGCM: il “tormentone” degli arredi e altro**

**Il quadro normativo:**

- L. 11 giugno 1971, n. 426, e relativo regolamento di esecuzione (D.M. 31 agosto 1988, n. 375): per l'esercente privo dell'autorizzazione a somministrare, si ammetteva la sola possibilità di assaggi gratuiti dei prodotti, al fine di promuoverne la vendita o per favorire la scelta.

## Home Restaurant & dintorni

**D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114: per la prima volta è stata introdotta la possibilità di consumare sul posto i prodotti alimentari in vendita in un esercizio commerciale. In base all'art. 7, comma 3, "Fermi restando i requisiti igienico-sanitari, negli esercizi di vicinato autorizzati alla vendita dei prodotti di cui all'art. 4, L. 25 marzo 1997, n. 77, è consentito il consumo immediato dei medesimi a condizione che siano esclusi il servizio di somministrazione e le attrezzature ad esso direttamente finalizzati**



## Home Restaurant & dintorni

Art. 3, comma 1, lett. f-bis), D.L. 4 luglio 2006, n. 223, convertito con modificazioni dalla L. 4 agosto 2006, n. 248: viene abrogata la precedente disciplina del consumo sul posto. La nuova norma introduce il richiamo espresso all'utilizzo dei locali e degli arredi dell'azienda e viene eliminato il riferimento alle attrezzature finalizzate alla somministrazione, di cui alla L. n. 77 del 1997. Unico punto fermo, rimasto invariato, l'esclusione del servizio assistito di somministrazione.

L'art. 4, comma 2-bis, ha esteso la possibilità di consumo sul posto anche ai panifici, con il rispetto dei medesimi requisiti.

## **Home Restaurant & dintorni**

**Il MISE si è fatto carico di dare indicazioni, dapprima con la Circ. 28 settembre 2006, n. 3603/C, con cui è stata esclusa una modalità analoga a quella consentita negli esercizi di somministrazione, e successivamente con altri interventi, più o meno allineati con quanto formulato in precedenza (Parere 17 maggio 2012, n. 116136; Parere 8 novembre 2012, n. 230696).**

## Home Restaurant & dintorni

**Ris. 8 maggio 2013, n. 75893: è esclusa la possibilità di contemporanea presenza di tavoli e sedie associati o associabili, fatta salva solo la necessità di un'interpretazione ragionevole di tale vincolo, che non consente di escludere, ad esempio, la presenza di un limitato numero di panchine o altre sedute non abbinabili ad eventuali piani di appoggio**

## **Home Restaurant & dintorni**

**Risoluzione MISE n. 146342 del 19 agosto 2014: l'elemento di distinzione tra l'attività di somministrazione e quella di vendita va ricercata nella presenza di un'attrezzatura in grado di consentire che gli alimenti e bevande acquistati possano essere consumati dagli acquirenti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico "all'uopo attrezzati", richiamando così la definizione contenuta nella L. n. 287 del 1991**

## Home Restaurant & dintorni

**Ris. n. 86321 del 9 giugno 2015: la consumazione seduti al tavolo, anche con modalità self service, è tipica di bar e ristoranti. I piani e le sedute devono intendersi non abbinabili, nel senso che l'utilizzo congiunto della seduta e del piano d'appoggio non deve risultare normalmente possibile (ad esempio, per le diverse altezze dei medesimi) in modo che sia consentito ai fruitori il consumo degli alimenti e delle bevande da seduti (ma non al tavolo) ovvero appoggiando i prodotti su un piano (ma senza poterlo utilizzare da seduti). Conclusioni ribadite da Risoluzione n. 372321 del 28 novembre 2016**

## **Home Restaurant & dintorni**

**Sì alle stoviglie « durevoli »:**

**Ris. 9 Febbraio 2018, n. 59196: le stoviglie non devono più essere esclusivamente a perdere, e cioè in plastica. Anche bicchieri di vetro e posate durevoli trovano finalmente spazio, ma solo se messi a disposizione della clientela con modalità che non implicino un'attività di somministrazione, ma per un loro uso autonomo e diretto. A sostegno, si invocano i più elementari principi di tutela dell'ambiente e di riduzione della massa dei rifiuti non riciclabili.**

## Home Restaurant & dintorni

**La posizione dell' AGCM:**

- **L'Autorità Antitrust, con la Segnalazione AS900 del 4 gennaio 2012, ha ritenuto anticoncorrenziale la regolamentazione adottata da un Comune che ha vietato l'uso di sedie e tavoli per il consumo sul posto nei negozi.**
- **Segnalazione AS1316 del 27 ottobre 2016: l'AGCM ha criticato l'impostazione seguita dal Ministero nel definire la distinzione tra somministrazione di alimenti e bevande e vendita in base alle modalità di consumo dell'offerta, e cioè in termini di attrezzatura utilizzabile per consentire il consumo sul posto.**

## **Home Restaurant & dintorni**

**L'Autorità individua il criterio-guida per distinguere la somministrazione di alimenti e bevande dalla vendita con consumo sul posto nella presenza o meno del servizio assistito, sulla falsariga di quanto definito nel testo della legge Bersani in modo inequivoco, e non come fa il MISE, nelle dotazioni strutturali**



## **Home Restaurant & dintorni**

### **Gli ultimi arresti giurisprudenziali: T.A.R. Lazio e Consiglio di Stato ancora in conflitto**

- **TAR Lazio: posizione garantista intesa a distinguere nettamente i confini tra consumo sul posto nei locali commerciali e somministrazione in pubblici esercizi. (Sentenza n. 100/2016)**
- **Consiglio di Stato, Ordinanza n. 2572/2018: non basta per configurare la somministrazione l'utilizzo di tavoli, sedute, calici per le bevande, servizio assistito con mescita del vino, menù e consumo cibi in loco anche in rapporto alla superficie del locale destinata allo scopo**

## **Home Restaurant & dintorni**

### **Gli ultimi arresti giurisprudenziali: T.A.R. Lazio e Consiglio di Stato ancora in conflitto**

**Il caso: un laboratorio di gastronomia calda e fredda con vendita al dettaglio, arredato con 6 piani di appoggio laterali e 1 piano di appoggio centrale con accostati 22 sgabelli.**

- TAR Lazio, Sentenza 2147/2018: la disposizione delle sedute e la condizione di apparecchiatura dei tavoli lascia evincere, secondo comune esperienza, che l'organizzazione del servizio nel locale è finalizzato alla somministrazione e non si pone in rapporto di strumentalità solo eventuale al mero consumo sul posto.**

## **Home Restaurant & dintorni**

**Gli ultimi arresti giurisprudenziali: T.A.R. Lazio e Consiglio di Stato ancora in conflitto**

- **Consiglio di Stato in sede d'appello, Sentenza n. 2280/2019: Segnalazione AGCM S2605/2016. L'unico elemento discriminatorio tra vendita negli esercizi di vicinato e somministrazione nei pubblici esercizi, è stato correttamente individuato nella presenza o meno del servizio al tavolo.**

## Home Restaurant & dintorni

### **Gli ultimi arresti giurisprudenziali: T.A.R. Lazio e Consiglio di Stato ancora in conflitto**

**T.A.R. Lazio, Sentenza n. 9789/2019:**

- difficoltà a distinguere le attrezzature di arredo per distinguere consumo sul posto e somministrazione
- parità tra Circolari MISE e AGCM
- discriminazione anticorrenziale tra operatori del commercio e della somministrazione
- Le conclusioni (vedi scheda)

## **Home Restaurant & dintorni**

**Gli ultimi arresti giurisprudenziali: T.A.R. Lazio e Consiglio di Stato ancora in conflitto**

**T.A.R. Lazio, Sentenza n. 11516/2018:**

- **Indici rivelatori della presenza di un pubb. es.**
- **Consiglio di Stato n. 8011 del 25/11/2019: conferma precedente n. 2280/2019**

## Home Restaurant & dintorni

### Prospettive di riforma

- In luogo della Scia per l'esercizio della vendita alimentare in esercizio di vicinato, distinta dalla Scia per la somministrazione di alimenti e bevande in pubblico esercizio, una generica Scia per l'avvio di un'attività alimentare. Che poi si venda, si somministri o si facciano entrambe le cose, dipenderà dai requisiti igienico-sanitari e strutturali del locale, dalle dotazioni e dal flusso di lavoro evidenziato nel manuale di autocontrollo.
- TAR Lazio 9789/2019: *«...se entrambe le tipologie di esercizi fossero assoggettate a Scia, ed ai medesimi requisiti sanitari e di sorvegliabilità, la distinzione non avrebbe ragion d'essere; ma così non è.»*

## **Home Restaurant & dintorni**

### **Vendita alimentare e somministrazione: un'occasione perduta**

**Nella razionalizzazione dei regimi amministrativi contenuta nel decreto Scia2 (D.Lgs. n. 222 del 2016), il Legislatore si è limitato a riproporre l'impianto normativo preesistente basato su ripartizioni rigide tra commercio e somministrazione**

**Le critiche del Consiglio di Stato: il Parere n. 1784/2016**

# Home Restaurant & dintorni

Grazie per l'attenzione!

Fb: @digitalesemplice

