

VISTA la legge Costituzionale n.3/2001 con la quale è stato modificato il Titolo V della Costituzione ed, in particolare, gli articoli 117 e seguenti, i quali hanno ricompreso la materia del commercio tra quelle di competenza esclusiva regionale, in quanto materia rientrante tra quelle cosiddette residuali;

VISTA la legge regionale 2 gennaio 2007, n.1 recante "Testo unico in materia di commercio" con la quale è stata disciplinata tutta la materia del commercio articolata nelle seguenti materie:

- a) il commercio al dettaglio e all'ingrosso in sede fissa;
- b) il commercio su aree pubbliche;
- c) la vendita della stampa quotidiana e periodica;
- d) la somministrazione di alimenti e bevande;
- e) la distribuzione dei carburanti;
- f) le forme speciali di commercio al dettaglio;
- g) i centri di telefonia in sede fissa.

ed, in particolare:

- l'articolo 3 il quale prevede che la Regione definisca gli indirizzi generali e i criteri di programmazione commerciale e urbanistica per l'insediamento delle seguenti attività commerciali:
 - il commercio al dettaglio e all'ingrosso in sede fissa;
 - la vendita della stampa quotidiana e periodica;
 - la somministrazione di alimenti e bevande;
 - la distribuzione dei carburanti;
- il Capo VI, "Somministrazione di alimenti e bevande"; articoli dal 50 al 62 compresi;

ATTESO che, il sopracitato articolo 3, stabilisce che la Giunta regionale propone al Consiglio l'approvazione della programmazione commerciale ed urbanistica, eventualmente anche con atti separati per ogni singola tipologia di attività commerciale, che avrà una durata quadriennale a decorrere dalla data della sua pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione;

RILEVATO che, gli articoli 54 e 55 stabiliscono, rispettivamente, che :

- Sulla base della programmazione commerciale ed urbanistica di cui all'articolo 3, i Comuni stabiliscono i criteri per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
- I Comuni, entro centottanta giorni dall'emanazione della programmazione commerciale ed urbanistica di cui all'articolo 3, adottano un piano contenente i criteri relativi al rilascio delle nuove autorizzazioni e di quelle relative al trasferimento di sede, nonché quelli relativi all'individuazione di fasce orarie di apertura obbligatoria, attraverso forme di consultazione e di confronto con i rappresentanti delle associazioni dei pubblici esercizi maggiormente rappresentative a livello regionale, delle organizzazioni sindacali dei lavoratori del settore, delle associazioni dei consumatori e degli utenti e della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;

VISTA la D.C.R. n. 18 dell'8 maggio 2007, pubblicata sul B.U.R.L. n.20, S.O., del 16 maggio 2007, con la quale sono stati approvati gli indirizzi e criteri di programmazione commerciale ed urbanistica del commercio al dettaglio in sede fissa in attuazione del Testo Unico in materia di commercio – L.R. n.1/07;

PRESO ATTO che , nella succitata D.C.R. n.18/07, veniva stabilito che si sarebbe proceduto, successivamente, all'approvazione degli altri atti di programmazione territoriale relativi alle altre tipologie di attività commerciali soprarichiamate disciplinate dal Testo Unico in materia di commercio;

RILEVATO che è, pertanto, necessario procedere alla predisposizione del secondo provvedimento di programmazione di cui al richiamato articolo 3 della L.R. n.1/2007 , come più sopra precisato, contenente la regolamentazione del settore della somministrazione di alimenti e bevande attraverso la formulazione di indirizzi e criteri atti a regolare gli interventi di adeguamento e sviluppo della rete distributiva, in modo mirato e rispettoso dell'autonomia regionale e delle caratteristiche tipiche che presenta il mercato ligure;

CONSIDERATO che, ai fini dell'elaborazione di tale programmazione si è fatto riferimento alla puntuale analisi della rete distributiva commerciale svolta dall'Istituto Guglielmo Tagliacarne di Roma che ha elaborato lo Studio: "La programmazione commerciale in Liguria - Profili conoscitivi" del dicembre 2005; tale studio è stato richiamato nella citata D.C.R. n.18/07;

DATO ATTO, altresì, che è stato necessario procedere, successivamente, ad un'attività di elaborazione ed articolazione dei risultati dello studio di cui sopra, al fine dell'individuazione di criteri programmatori specifici;

PRESO ATTO che, sempre sulla base di quanto previsto dal surrichiamato articolo 3 della L.R. n.1/07, al fine della predisposizione dell'atto di programmazione del settore della somministrazione di alimenti e bevande attraverso la formulazione di indirizzi e criteri di natura commerciale ed urbanistica, attuativo della legge regionale n.1/07, devono essere approntate forme di consultazione e di confronto con le rappresentanze degli enti locali, delle organizzazioni maggiormente rappresentative a livello regionale delle imprese del commercio, dei consumatori e delle Organizzazioni sindacali;

RILEVATO che, si è proceduto, anche in fase di stesura della presente programmazione commerciale ed urbanistica relativa alla somministrazione di alimenti e bevande, alle consultazioni di tutti gli operatori, sia pubblici che privati, in merito ai contenuti della programmazione medesima, ancorché tali soggetti debbano essere comunque auditi in sede di sedute delle competenti Commissioni Consiliari, così come previsto dalla legge regionale sopraccitata;

RITENUTO, pertanto, per le motivazioni espresse, di sottoporre all'approvazione del Consiglio Regionale gli indirizzi e criteri di programmazione commerciale ed urbanistica in materia di somministrazione di alimenti e bevande;

SU PROPOSTA dell'Assessore allo Sviluppo Economico, Renzo Guccinelli,

PROPONE AL CONSIGLIO REGIONALE

Di approvare, per i motivi in premessa specificati e che si intendono integralmente richiamati, gli indirizzi e criteri di programmazione commerciale ed urbanistica in materia di somministrazione di alimenti e bevande, di seguito riportati;

Di procedere, successivamente, all'approvazione degli altri atti di programmazione territoriale relativi alle altre tipologie di attività commerciali disciplinate dal Testo Unico in materia di commercio.

PROGRAMMAZIONE COMMERCIALE ED URBANISTICA

Indirizzi e criteri per la **SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE**

In attuazione del
Testo Unico in materia di Commercio
LEGGE REGIONALE 2 gennaio 2007, n.1

PREMESSA

I presenti indirizzi e criteri relativi al settore della somministrazione di alimenti e bevande per la Regione Liguria, vengono impostati tenendo di conto anche delle indicazioni contenute nello studio effettuato per conto della Regione dall'Istituto Guglielmo Tagliacarne di Roma "La programmazione commerciale in Liguria – profili conoscitivi – dicembre 2005".

Lo studio di cui trattasi, infatti, ha analizzato la rete di somministrazione di alimenti e bevande giungendo fino al livello di disaggregazione comunale, oltrechè provinciale e regionale, consentendo così di misurare la consistenza e l'evoluzione del settore, le differenze fra le diverse realtà liguri e consentendo, altresì, di calcolare indici di diffusione del servizio, avendo presente la domanda costituita dalla componente demografica e dai flussi turistici.

Le analisi, peraltro, sono state effettuate sulla base dell'allora vigente ripartizione tra ristoranti, bar, ecc., (L. n.287/91, articolo 5, comma 1, lettere a), b), c) d)), oggi superata a seguito dell'introduzione della tipologia unica di attività di cui all'art. 52 del Testo Unico in materia di commercio della Regione Liguria (L.R. n. 1 del 2.01.2007).

Anche ai fini della possibile utilizzazione da parte dei Comuni dei dati e delle informazioni contenuti nello studio sopraccitato, occorre sia tenuta presente la metodologia adottata dall'istituto G. Tagliacarne nel reperimento delle fonti statistiche.

In particolare, i dati desunti dal Registro delle Imprese delle Camere di Commercio possono differire da alcuni ricavabili da altre fonti, quali gli archivi comunali, a causa delle diverse impostazioni delle fasi di classificazione statistica.

Lo studio Tagliacarne consente comunque di confrontare fra di loro le reti di somministrazione delle varie realtà comunali soprattutto per quanto riguarda la loro consistenza la loro dinamica ed il grado di diffusione del servizio sul territorio.

Proprio partendo dalle conclusioni dello studio sopraccitato e principalmente dalle notevoli difformità riscontrate tra Comune e Comune sia sulla struttura che sull'evoluzione delle attività di somministrazione e quindi sul livello di servizio rispetto all'utenza, nasce l'impostazione dei presenti criteri unitamente alla consapevolezza che sia il Comune (insieme alle parti sociali interessate) il soggetto più adatto a comprendere la situazione locale, ad interpretare le tendenze del settore, per lo meno nel breve periodo, e quindi a determinare gli interventi programmatori.

I presenti indirizzi e criteri tengono conto, inoltre, di altre parti dello studio citato con particolare riferimento alle analisi delle tendenze demografiche, alla stima della componente turistica, ai consumi specifici di somministrazione, nonché delle abitudini dei consumatori.

I PARTE

DISPOSIZIONI ESPLICATIVE DEL CAPO VI DELLA L.R.N.1/2007

"SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE"

REQUISITI PROFESSIONALI

L'art. 13, comma 1, lettera a), Punto 1 della L.R. 1/2007 stabilisce i REQUISITI PROFESSIONALI per l'esercizio, in qualsiasi forma, di un'attività commerciale relativa alla somministrazione di alimenti e bevande, anche se effettuata nei confronti di una cerchia determinata di persone richiedendo il possesso, tra gli altri, del seguente requisito professionale:

- avere frequentato con esito positivo un corso di formazione professionale per la somministrazione di alimenti e bevande come disciplinato dalla vigente normativa delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano ovvero essere in possesso di un diploma di Istituto secondario o universitario attinente all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti

I titoli di studi individuati si ritiene debbano essere:

- diploma d'istituto professionale o di istituto tecnico alberghiero, sia triennale che quinquennale, attinente la preparazione, la conservazione, la trasformazione, la manipolazione e la somministrazione di alimenti e bevande e comprensiva dell'attività amministrativa;
- laurea breve o specialistica finalizzata prevalentemente alla preparazione o somministrazione di alimenti e bevande da individuare tra i percorsi previsti dall'autonomia didattica riconosciuta agli atenei secondo le disposizioni vigenti dell'ordinamento giuridico italiano.

Il Punto 2 del medesimo articolo e e comma prevede, quale requisito professionale, "avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione...". Si riconosce tale requisito anche al dipendente qualificato addetto alla preparazione o produzione relativa all'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Sulla base di quanto previsto dal Paragrafo 10 della D.C.R. n. 18/2007 relativo al programma per i corsi di formazione professionale riconosciuti dalla Regione Liguria per l'attribuzione dei requisiti professionali richiesti per l'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, si precisa che alla fine del o dei corsi di formazione professionale per l'attribuzione del requisito professionale richiesto per la somministrazione o per l'attività di vendita nel settore alimentare, viene rilasciato un attestato diverso a seconda che il corso sia stato richiesto per una attività o per l'altra e cioè ai sensi dell'art. 13, comma 1, lettera a) ovvero lettera b).

Pertanto, se un soggetto è abilitato all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande non può effettuare anche la vendita nel settore alimentare e viceversa, salvo il caso in cui egli abbia conseguito entrambi i requisiti attraverso il possesso dei due attestati derivanti dalla frequentazione del corso per entrambe le attività. Ciò in quanto la vigente disciplina regionale richiede, ai fini dello svolgimento dell'attività di vendita dei prodotti alimentari, una specifica preparazione nel settore; mentre per quanto riguarda la somministrazione di alimenti e bevande, la medesima normativa richiede un'adeguata conoscenza degli aspetti relativi alla conservazione, manipolazione e trasformazione di TUTTI gli alimenti, sia freschi che conservati.

A tale proposito si precisa ancora che, l'attività svolta dalle IMPRESE ARTIGIANE iscritte agli albi di cui all'art. 17 della L.R. 2 gennaio 2003 n. 3, nonché quella svolta da PESCATORI e AGRICOLTORI, che possono vendere i prodotti oggetto della loro attività, non integra il requisito professionale di cui all'art. 13, comma 1, lettera a) Punto 2) e lettera b), Punto 2.

Ciò in coerenza con quanto già previsto da una precedente circolare del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato del 3 dicembre 1999, protocollo n. 530923 e sulla base di quanto stabilito con SENTENZA DEL CONSIGLIO DI STATO n. 865/06.

Ne consegue che i medesimi, qualora intendessero esercitare l'attività commerciale nel settore alimentare ovvero quella di somministrazione di alimenti e bevande, dovranno essere in possesso dei requisiti professionali di cui all'articolo 13 del T.U.C.

VENDITA PER ASPORTO

Ai sensi dell'art. 52, comma 3, del T.U.C. gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande hanno facoltà di vendere per asporto i prodotti che somministrano, senza necessità di ulteriori titoli abilitativi e nel rispetto dei limiti previsti dalle norme in materia igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare.

Tali esercizi hanno, quindi, facoltà di vendere per asporto le bevande, i dolci, compresi i generi di gelateria e di pasticceria, le tipologie di prodotti somministrati.

ATTIVITA' DI INTRATTENIMENTO E ATTIVITA' ACCESSORIE

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 58, comma 1, lettera a) e articolo del 62 del T.U.C. si precisa che per ATTIVITÀ DI INTRATTENIMENTO si intendono le seguenti:

- a) Sale da ballo;
- b) Locali notturni;
- c) Stabilimenti balneari;
- d) Impianti sportivi;
- e) Altri similari.

L'attività di intrattenimento deve essere PREVALENTE rispetto a quella di somministrazione di alimenti e bevande: la PREVALENZA si ha nei casi in cui la superficie utilizzata per lo svolgimento dell'attività di intrattenimento è pari almeno ai tre quarti della superficie complessiva.

In tali strutture l'attività di somministrazione deve essere effettuata PREVALENTEMENTE nei confronti di chi usufruisce a pagamento dell'attività di intrattenimento e quindi, non è svolta ESCLUSIVAMENTE a favore di questi ultimi ma può essere svolta anche a favore dei non clienti.

In questo caso la prevalenza si determina con il parametro tradizionale del 50% più 1 dei clienti.

Le autorizzazioni all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande abilitano anche allo svolgimento di intrattenimenti musicali con musica sia strumentale che dal vivo senza balli.

Vanno intesi inclusi nella definizione di intrattenimenti musicali senza ballo:

- a) l'effettuazione di spettacoli, ovvero di divertimenti, attrazioni, cui il pubblico assiste in forma prevalentemente passiva e consistenti in rappresentazioni musicali, nell'esposizione di libri, nell'effettuazione di conferenze e manifestazioni similari;
- b) l'effettuazione di intrattenimenti, ovvero di divertimenti, attrazioni cui il pubblico può attivamente partecipare, fatta salva l'esclusione di trattenimenti danzanti.

L'effettuazione degli spettacoli e degli intrattenimenti deve comunque avvenire, agli effetti di cui ai punti precedenti, in modo tale di non configurarsi quale attivazione di un locale di pubblico spettacolo.

I Comuni possono definire le caratteristiche e le modalità di svolgimento nonché i limiti di questi intrattenimenti.

Tali limiti potranno, fra gli altri, incidere:

1. sugli orari di effettuazione;
2. sulle modalità di pubblicizzazione;
3. sul tipo e sulla natura acustica e/o elettronica degli strumenti musicali utilizzati.

ATTIVITÀ ACCESSORIE.

Le autorizzazioni all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande abilitano anche a:

- a) l'installazione e l'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora della musica strumentale e dal vivo e di immagini, nonché di giochi previsti dalle normative vigenti
- b) l'effettuazione di piccoli intrattenimenti musicali senza ballo.

Nei casi di cui sopra, a condizione che

- l'intrattenimento si svolga in occasione della normale attività di somministrazione;
- i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento; i locali, cioè non devono essere idonei all'accogliimento prolungato del pubblico che assiste o partecipa in maniera diretta e non incidentale o casuale;
- non vi sia pagamento di un biglietto per l'ingresso;
- non si applichino aumenti dei costi delle consumazioni, rispetto al listino prezzi ordinariamente applicato.

La semplice presenza e l'uso di un normale apparecchio televisivo non comporta alcun adempimento. L'uso di un televisore abilitato a trasmettere su reti decodificate partite di calcio od altri spettacoli senza importare il pagamento di un biglietto d'ingresso e senza trasformare il locale in sala da intrattenimento non comporta alcun adempimento.

In caso di organizzazione di piccoli intrattenimenti devono essere rispettate le norme in materia di INQUINAMENTO ACUSTICO, di sicurezza e di prevenzione incendi. In particolare: per quanto riguarda l'inquinamento acustico esso è disciplinato dalla Legge 26. Ottobre 1995, n. 447 dalla Legge Regionale 20 marzo 1998. N.12 " Disposizioni in materia di inquinamento acustico" e dal D.P.C.M. 16 aprile 1999, n. 215.

AFFIDAMENTO DI REPARTO

Ai sensi di quanto previsto all'articolo 133 del T.U.C., il titolare di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande organizzato su più reparti, in relazione alla gamma di prodotti somministrati o alle tecniche di prestazione del servizio impiegato, può affidare la GESTIONE a uno o più soggetti in possesso dei requisiti di cui all'articolo 13 del T.U.C. per un periodo di tempo convenuto.

Il titolare ne dà contestuale comunicazione al Comune.
Uguale comunicazione deve essere data in caso di cessazione.

Il titolare, qualora non abbia provveduto alla comunicazione di cui sopra, risponde in proprio dell'attività esercitata dal gestore.

Il reparto affidato in gestione deve presentare un collegamento strutturale con l'esercizio ove il reparto è collocato e non avere un accesso autonomo.

Il GESTORE DI REPARTO, nel rispetto delle norme in materia di lavoro, fiscali, igienico sanitarie, sicurezza, sorvegliabilità può iniziare l'attività il giorno dopo la comunicazione al Comune.

L'autorizzazione (o D.i.a) rimane in capo al titolare e la comunicazione dà diritto al gestore ad esercitare l'attività.

CONSUMO SUL POSTO E PIANI DI APPOGGIO

Ai sensi di quanto previsto dall' articolo 18, comma 5 del T.U.C.:
negli ESERCIZI DI VICINATO ABILITATI ALLA VENDITA DEI PRODOTTI ALIMENTARI è consentito il consumo immediato dei medesimi prodotti, a condizione che siano esclusi il servizio di somministrazione e le attrezzature ad esso direttamente finalizzate. E' consentita la dotazione di soli piani di appoggio e la fornitura di stoviglie e posate a perdere.

Ai sensi di quanto previsto dall' articolo 10, comma 2, lettera f) del T.U.C.:

alle IMPRESE ARTIGIANE ISCRITTE AGLI ALBI di cui all'articolo 17 della legge regionale 2 gennaio 2003 n. 3 (riordino e semplificazione della normativa in materia di artigianato), per la vendita nei locali di produzione o nei locali a questi adiacenti dei beni di produzione propria, ovvero per la fornitura al committente dei beni accessori all'esecuzione delle opere o alla prestazione del servizio e, per quanto riguarda le attività di somministrazione di alimenti e bevande, nei locali di produzione e in quelli ad essi adiacenti e comunicanti, svolte in via strumentale o accessoria all'esercizio di impresa, senza attrezzature di somministrazione ad essa finalizzate. E' consentita la dotazione di soli piani di appoggio e la fornitura di stoviglie e posate a perdere.

Si precisa che, a differenza della normativa statale (Legge n.248/2006, articolo 4, comma 2-bis) la legge regionale estende tale facoltà, opportunamente, a TUTTI GLI IMPRENDITORI ARTIGIANI (NON ai SOLI PANIFICATORI ma anche, per esempio, ai PASTICCERI, GELATAI, RIVENDITORI DI PIZZA AL TAGLIO ETC..).

Si precisa ancora che, diversamente da quanto previsto dalla L.n.248/2006, articolo 3, comma 1, lettera f-bis), l'articolo 18, comma 5 del T.U. cita espressamente "le stoviglie e posate a perdere"; tale citazione non è contenuta nella normativa statale ma nella Circolare Ministeriale (n.3603/C).

Già il D. lgs. N.114/98 consentiva il consumo sul posto per gli esercizi di vicinato alimentari.

Ma la nuova possibilità che ora è concessa è quella di consentire negli ESERCIZI DI VICINATO ABILITATI ALLA VENDITA DEI PRODOTTI ALIMENTARI (E A TUTTI GLI ARTIGIANI) il consumo immediato dei medesimi prodotti, a condizione che siano esclusi il servizio di somministrazione, le attrezzature ad esso direttamente finalizzate e il servizio assistito.

E' consentita la dotazione di SOLI PIANI DI APPOGGIO E LA FORNITURA DI STOVIGLIE E POSATE A PERDERE.

Richiamando la definizione di somministrazione (art. 50 del T.U.C.: "per somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una area aperta al pubblico, a tal fine attrezzati", nonché la definizione di attrezzature di somministrazione, "tutti i mezzi e gli strumenti finalizzati a consentire il consumo di alimenti e bevande nei locali di cui alla lettera a), ivi compresi i piani di appoggio e le stoviglie di qualsiasi materiale, ritenute idonee dalle leggi sanitarie vigenti", ne consegue che i PIANI DI APPOGGIO citati non possono coincidere con le attrezzature tradizionalmente utilizzate negli esercizi di somministrazione, e quindi NON POSSONO ESSERE INTESI COME TAVOLI E SEDIE, né può essere ammesso il SERVIZIO ASSISTITO, (intendendosi per tale l'assistenza dell'esercente a favore del cliente consegnandoli il menù, fornirgli indicazioni nella scelta dei prodotti, portare il prodotto al tavolo, ritirare le stoviglie, posate e bicchieri dopo la consumazione).

In considerazione del fatto che tali PIANI DI APPOGGIO devono avere DIMENSIONI "CONGRUE ALL'AMPIEZZA E ALLA CAPACITÀ RICETTIVA DEL LOCALE" (come stabilisce la Circolare Ministeriale), il Comune, con proprio REGOLAMENTO, può stabilire la congruità e l'ampiezza dei locali. Saranno le disposizioni in materia igienico-sanitaria che potranno consentire o meno il consumo sul posto, sia degli esercizi di vicinato che degli artigiani e, dunque, l'eventuale imposizione di dotazione di servizi igienici per il pubblico che consuma immediatamente i prodotti di gastronomia potrà legittimamente avvenire solo se contenuta nei suddetti regolamenti.

Infatti, a seguito della sostituzione dell'autorizzazione sanitaria, avvenuta con Regolamento CEE 852/2004 (dal 1/1/2006), l'esercente deve avere la possibilità di dare tale comunicazione (consumo sul posto) all'ASL competente per territorio.

SANZIONI PER VIOLAZIONE NORMATIVA SU ORARI DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Si precisa che la sanzione per la violazione degli ORARI degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (art. 16 T.U.C) è prevista nell'art. 144 del T.U.C.

COMUNICAZIONE DI INIZIO ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 55, comma 6, del T.U.C. l'operatore commerciale, entro 180 giorni, e comunque prima della loro scadenza, dal rilascio dell'autorizzazione da parte del Comune, salvo proroga in caso di comprovata necessità, deve dare COMUNICAZIONE al Comune di inizio dell'attività di somministrazione nonché porsi in regola con le vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di inquinamento acustico, sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi e, qualora trattasi di esercizi aperti al pubblico, di SORVEGLIABILITÀ dei locali.

La normativa relativa alla sorvegliabilità è la seguente:

DECRETO MINISTERIALE 17 DICEMBRE 1992, n. 564 e DECRETO MINISTERIALE 5 agosto 1994 n. 534.

PREPOSTO E SOSTITUZIONE TEMPORANEA

L'art. 55, comma 10, del T.U.C. stabilisce che in assenza del titolare dell'autorizzazione, qualora si tratti di un'assenza temporanea, questi può affidare la conduzione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ad un preposto o dipendente; in tal caso rimane responsabile delle violazioni eventualmente commesse dal preposto o dipendente. Qualora l'assenza si prolunghi per un periodo di tempo, determinato dal Comune, tale da assumere il carattere della stabilità, il titolare dovrà nominare un rappresentante che deve essere in possesso dei requisiti di cui agli articoli 12 e 13.

Il periodo di assenza, quindi, deve essere DETERMINATO AUTONOMAMENTE DAL COMUNE al fine di determinarne il carattere di stabilità.

Qualora il soggetto sia titolare di PIÙ ATTIVITÀ di somministrazione di alimenti e bevande ed intenda farsi sostituire da un preposto, è necessario nominare UN PREPOSTO PER OGNI SINGOLA TITOLARITÀ DI ATTIVITÀ.

MODULISTICA E OSSERVATORIO

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 7 del T.U.C. verrà predisposta dal settore regionale competente in materia di commercio in collaborazione con ANCI (Associazione Nazionale Comuni Italiani) e con UNIONCAMERE LIGURI, la nuova modulistica da utilizzare per il rilascio delle autorizzazioni, comunicazioni e dichiarazioni inizio attività.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 55, comma 11, i Comuni devono dare comunicazione, ogni sei mesi alla Camera di Commercio territorialmente competente del rilascio delle autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande. Ciò al fine di realizzare il sistema di monitoraggio della rete distributiva e l'OSSERVATORIO di cui agli articoli 6 e 123 del T.U.C.

PARTE II **INDIRIZZI E CRITERI REGIONALI E COMUNALI**

LA PROGRAMMAZIONE REGIONALE

Ai sensi di quanto stabilito dall'art. 54, comma 2, lettere a) e b), la programmazione regionale contiene indicazioni per i Comuni relative:

- a) alla localizzazione dei nuovi insediamenti e trasferimenti di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande;
- b) alle modalità di tutela dei locali ed aree storici.

IL PIANO (la programmazione) COMUNALE

Ai sensi dell'art. 55 del T.U.C, entro 180 giorni, dall'entrata in vigore del presente provvedimento, il Comune, attraverso forme di consultazione e di confronto con i rappresentanti delle associazioni dei pubblici esercizi maggiormente rappresentative a livello regionale, delle organizzazioni sindacali dei lavoratori dei settori, delle associazioni dei consumatori e degli utenti e della Camera di commercio, Industria, Artigianato, e Agricoltura, adotta un PIANO contenente i criteri per:

- a) il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazioni di alimenti e bevande;
- b) il trasferimento di sede;
- c) l'individuazione di fasce orarie di apertura obbligatoria, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 116 del T.U.C.;
- d) la disciplina per l'esercizio dell'attività di somministrazione effettuata in forma stagionale;
- e) altri eventuali aspetti.

Per poter disporre dei dati e delle informazioni utili, il Comune potrà utilizzare quale fonte lo Studio dell'Istituto Tagliacarne già citato in premessa, oppure potrà disporre nuovi accertamenti e rilevazioni anche con i dati in suo possesso; potrà, altresì, una volta attivato, utilizzare statistiche e valutazioni dell'Osservatorio Regionale, di cui all'art.6 della Legge Regionale n.1/2007.

Il Comune, nell' adottare il PIANO, dovrà tenere conto dei seguenti elementi:

- a) le caratteristiche della propria rete distributiva in relazione allo sviluppo demografico, all'evoluzione dei consumi della popolazione residente, dei flussi turistici, dei movimenti dei pendolari;
- b) la vocazione urbanistica delle singole zone di insediamento a seconda che si tratti di zone montane o costiere;
- c) la situazione e le tendenze, eventualmente articolate per aree sub-comunali, dell'offerta complessiva di somministrazione di alimenti e bevande, comprendendo anche l'offerta rappresentata da esercizi non soggetti a pianificazione comunale, in quanto comunque influente sui consumi;
- d) la misurazione degli effetti sul territorio comunale delle disposizioni transitorie di cui all'art. 154 della Legge Regionale n. 1/2007;
- e) la salvaguardia delle aree di cui all'art. 26, comma 2, lettera c) del T.U.C. (Comuni, frazioni con popolazioni inferiore a 3000 abitanti, zone montane, centri storici, aree o edifici aventi valore storico, archeologico, artistico e ambientale). Il Comune, sulla base di specifiche valutazioni circa l'impatto del nuovo esercizio di somministrazione o del suo trasferimento sull'apparato distributivo e sul tessuto urbano ed in relazione a programmi di qualificazione della rete commerciale finalizzati alla realizzazione di infrastrutture e servizi adeguati alle esigenze dei consumatori, può prevedere la presenza di qualificate attività di somministrazione, nonché di divieti, vincoli o prescrizioni per l'insediamento o il trasferimento di attività di somministrazioni;
- f) la valorizzazione dell'attività di somministrazione al fine di favorire il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali.

Il Piano si sostanzierà nella previsione di PARAMETRI PER NUOVE AUTORIZZAZIONI (anche a carattere stagionale), preferibilmente di TIPO QUALITATIVO (ad esempio superficie, arredamento locali, somministrazione di prodotti tipici locali, personale occupato, inserimento del locale nel contesto urbano, ecc.), comunque tali da essere valutabili in sede di Bando Comunale.

Il Comune, nel Piano può, stabilire la fissazione EVENTUALE di PARAMETRI NUMERICI.

In sede di rilascio delle nuove autorizzazioni, il Comune potrà stabilire RAPPORTI CONVENZIONALI (per esempio atti di sottomissione) con gli interessati al fine di assicurare il rispetto dei parametri qualitativi previsti nel bando.

Il Comune, con l'obiettivo del raggiungimento di una maggiore sostenibilità e qualità urbana, può stabilire LIMITAZIONI NELLE VARIAZIONI DI DESTINAZIONE D'USO degli immobili.

Il Piano potrà stabilire in merito al TRASFERIMENTO degli esercizi, anche tra zone e zone, prevedendo CRITERI DI PRIORITÀ in caso di domande concorrenti.

Ove non disposto un altro modo dal Comune, il Piano potrà fissare le modalità di SUBINGRESSO di cui al comma 4 dell'art.132 del T.U.C.

Il Comune, al fine di sostenere ed incentivare l'insediamento di attività di somministrazione di alimenti e bevande in aree del proprio territorio che risultino PRIVE O CARENTI DI ESERCIZI di somministrazione, ai sensi di quanto previsto all'art. 26, comma 2, lettera d), nelle zone montane può, anche attraverso il consorzio tra comuni e soggetti privati, prevedere la possibilità di realizzare forme di AGGREGAZIONI COMMERCIALI POLIFUNZIONALI che offrano vari servizi di interesse per la collettività.

Il Comune può, nel Piano, regolamentare l'attività delle società di CATERING che si svolgono all'interno del proprio territorio.

Il Comune, con lo STRUMENTO URBANISTICO COMUNALE ovvero nel PIANO COMMERCIALE COMUNALE di cui all'articolo 5 del T.U.C.,e della D.C.R. n.18/2007, può stabilire le condizioni per garantire un'adeguata DOTAZIONE DI PARCHEGGI necessaria per la funzionabilità e fruibilità da parte del consumatore dei nuovi insediamenti, eventualmente anche a seguito di trasferimento, degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

COPIA DEL PIANO sarà inviata dal Comune alla Regione – Settore Politiche di sviluppo del commercio e all'Osservatorio di cui all' art.6 della L.R. n.1/2007.

CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

In relazione ai CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE riconosciuti dalla Regione Liguria per l'attribuzione dei requisiti professionali richiesti per l'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e dell'attività di vendita nel settore alimentare, previsti all'articolo 13, comma 1, lettere a) e b), punti 1 e comma 5 del T.U.C., si rinvia a quanto già stabilito al Paragrafo 10 della D.C.R. n.18 dell' 8 maggio 2007.