

**Webinar 12 Aprile 2022**

***Il procedimento amministrativo per la somministrazione  
di alimenti e bevande***

**Risposte alle domande poste in chat**

**a cura di  
Riccardo Roccasalva**

## Domande & Risposte

- 1. Chi effettua il controllo dei requisiti morali TULPS in caso di somministrazione? Il Comune o la Prefettura? Se la Prefettura rileva la mancanza della buona condotta il Comune DEVE o può procedere con il divieto di prosecuzione attività, considerando che l'art 11 TULPS sembra lasciare discrezionalità?**

Il controllo dei requisiti soggettivi morali previsti dagli artt. 11, 92 e 131 del TULPS e dei requisiti di onorabilità, di cui all'art. 71 del D.Lgs. 59/2010, spetta al SUAP. Eventuali provvedimenti inibitori vengono disposti sempre dall'ufficio che ha rilasciato il titolo abilitativo, salvo casi particolari previsti dalla legge, come è il caso della fattispecie di cui all'art. 100 TULPS (sospensione del titolo abilitativo da parte del Questore in caso di tumulti, gravi disordini, etc.).

- 2. In riferimento al servizio assistito, i self-service non sono somministrazione?**

L'art. 2 comma 1 della L.R. 38/2006 definisce la somministrazione di alimenti e bevande *“la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano, con apposito servizio assistito, i prodotti nei locali dell'esercizio o in un'area aperta al pubblico, a tal fine attrezzati”*. Pertanto, se non vi è il consumo sul posto e l'apposito servizio assistito, si rientra nelle diverse tipologie dell'artigianato alimentare o della vendita.

- 3. Il Consiglio di Stato ha fornito una massima circa la somministrazione “assistita” nei negozi di generi alimentari. Ma non essendo fonte normativa. Quindi se il Regolamento comunale pone dei limiti o divieti al possesso di tavoli e sedie/posate, ecc. nei vicinati o artigiani, prevale il regolamento comunale. Corretto?**

Nei casi come quello prospettato si ricorre alla disapplicazione del regolamento comunale per sopravvenuta inefficacia di quest'ultimo rispetto alla corretta interpretazione di una norma di legge, fornita dal più alto livello di giustizia amministrativa.

- 4. Nel caso di attività di catering e banqueting è necessario il possesso del requisito professionale?**

Il requisito professionale non è necessario se si tratta di somministrazione svolta a favore di una cerchia determinata di soggetti e non al pubblico. Il requisito professionale è necessario solo se con il catering si effettua la somministrazione in eventi aperti ad un pubblico generico.

- 5. E per la somministrazione all'interno di bar in ospedali o cliniche private?**

Come evidenziato dal MiSE con Risoluzione n. 8562 del 17 gennaio 2013, in merito all'attività di somministrazione di alimenti e bevande il requisito professionale non può essere richiesto nel caso delle attività elencate alle lettere b), e), f), g) ed h) del comma 6 dell'articolo 3 della legge 25 agosto 1991, n. 287, come sostituito dal comma 7 dell'articolo 64 del decreto legislativo n. 59 del 2010, purché siano effettuate con modalità o in spazi nei quali, come nelle fattispecie prospettate nel quesito, l'accesso è consentito solo previo possesso di un titolo di ingresso o nei casi in cui è riservato a determinati soggetti.

- 6. Nel caso di una signora che produce dolci e prodotti di pasticceria al proprio domicilio per la vendita, è necessario che abbia requisiti professionali? La signora si limita alla produzione e alla vendita senza somministrazione.**

La produzione e vendita di generi alimentari prodotti nel proprio domicilio (la cosiddetta IAD - Impresa Alimentare Domestica) si inquadra come attività di “artigianato alimentare”, per il quale non è richiesto il possesso del requisito professionale di cui all'art. 71 comma 6 del D.Lgs. 59/2010, previsto solo per le attività di vendita e di somministrazione. Se, invece, l'artigiano intende vendere anche cibi e bevande che non siano di propria produzione, lo stesso deve possedere i requisiti professionali per la vendita di alimenti ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. 59/2010.

**7. Se un'uscita secondaria del locale deve essere tenuta chiusa a chiave ai sensi del DM 564/92, ma questo fatto confligge con la normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro quale normativa prevale?**

Sicuramente non è possibile derogare alle prescrizioni impartite dalla Polizia Locale o da altro organo di vigilanza in tema di sorvegliabilità. Se però ciò confligge con la normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro sarebbe opportuno indire una conferenza di servizi con tutti i soggetti competenti in materia, onde cercare di trovare la migliore soluzione possibile date le caratteristiche dei locali.

**8. Essendo terminato il triennio 01/03/19-01/03/22, vorrei capire in che modo muovermi per verificare che tutte le attività di somministrazione presenti sul ns. territorio abbiano adempiuto all'obbligo formativo:**

- Nel caso abbiano adempiuto come posso fare a comunicarlo alla Direzione regionale?
- Nel caso in cui siano inadempienti il Comune è obbligato ad applicare la sanzione oppure può essere una decisione valutata dalla singola amministrazione?
- Come posso fare a sapere se il collega aveva provveduto a comunicare i risultati dell'ultima verifica?
- Se ci sono attività che non hanno adempiuto all'obbligo formativo in periodi precedenti ma sono in una posizione regolare per il triennio appena concluso come mi devo comportare?

Rispettivamente: 1) Si ritiene che sia possibile comunicare il dato a mezzo PEC; 2) L'art. 16-bis della L.R. 38/2006 non sembra lasciare margini di discrezionalità in capo al Comune, qualora sia stata accertata la violazione dell'obbligo di formazione; 3) verificando, eventualmente, le PEC inviate o interrogando il registro di protocollo in uscita, o ancora informandosi presso la competente struttura regionale; 4) L'art. 21 comma 2 della L.R. 38/2006 dispone: *"Per ogni altra violazione alle disposizioni della presente legge si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 500,00 euro a 2.700,00 euro"*. Quindi si ritiene che anche la violazione citata nel quesito vada sottoposta a sanzione.

**9. In caso di somministrazione stagionale, i limiti temporali sono da contare come periodo continuativo?**

Per attività di somministrazione di alimenti e bevande in forma stagionale si intende un periodo di tempo, anche frazionato, non inferiore a 60 giorni e non superiore a 180 giorni, che può comprendere anche parte dell'anno successivo a quello in cui ha inizio il periodo stesso; diversamente si tratta di attività di somministrazione temporale limitata.

**10. L'esercente ha l'obbligo di rispettare puntualmente l'orario prescelto oppure può decidere ad es. di chiudere il locale prima dell'orario stabilito, senza incorrere nelle sanzioni previste dalla L.R. n. 38/2006?**

La L.R. 38/2006, con specifico riferimento agli articoli 17 (Orario di apertura) e 21 (Sanzioni) non sembra contenere specifiche sanzioni, in capo all'esercente, per il caso prospettato nel quesito.

**11. Con quale procedura il Comune "riconosce" le zone sottoposte a tutela, in cui vige il regime dell'autorizzazione?**

Ai sensi del principio posto dall'art. 8 della L.R. 38/2006, l'art. 11 comma 1 della L.R. 38/2006 prevede che *"per quanto attiene la tutela della salute e sicurezza pubblica, al fine di perseguire il generale obiettivo di un'armonica ed equilibrata vitalità dei propri territori e con specifico riferimento ai valori sociali dei cittadini nel lavoro, nel riposo, nel tempo libero e nella libera fruibilità degli spazi pubblici, i comuni, con propri atti, possono inibire il rilascio delle autorizzazioni e le denunce di inizio attività per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, o prevedere limitazioni all'esercizio, con l'obbligo di motivare il pubblico interesse perseguito"*. Il successivo comma 1 prevede che il Comune, nel definire specifici contenuti del proprio atto, proceda *"anche in accordo con l'Autorità di pubblica sicurezza"*. A livello nazionale, l'art. 64 comma 3 del D.Lgs. 59/2010 prevede: *"Al fine di assicurare un corretto sviluppo del settore, i comuni, limitatamente alle zone del territorio da sottoporre a tutela, adottano provvedimenti di programmazione delle aperture degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico di cui al comma 1 [...]"*. A norma dell'art. 42 del D.Lgs. 267/2000 (TUEL), l'atto di programmazione consisterà in un regolamento approvato dal Consiglio comunale.

**12. In zona L2 c'è obbligo di rapporto area somministrazione e parcheggi?**

Ai sensi dell'art. 8 della D.G.R. n. 85-13268/2010 non è richiesto il soddisfacimento dei posti parcheggio, calcolati secondo la tabella di cui al comma 2 dello stesso articolo, per gli esercizi di somministrazione ubicati nelle "realtà minori a rischio desertificazione", come ivi definiti. Sono esclusi da tale deroga gli addensamenti commerciali extraurbani A5 e le localizzazioni commerciali urbano periferiche L2.

**13. Gli oneri di monetizzazione dei parcheggi legati a un medesimo stabile, sono dovuti solo all'atto della prima apertura o anche per le eventuali successive? Esempio: io apro un ristorante oggi, fra un anno cesso l'attività. Chi aprirà successivamente dovrà nuovamente corrispondere gli oneri?**

Nel caso di specie, non trattandosi di subingresso ma di nuova apertura, il soddisfacimento del fabbisogno dei parcheggi, di cui all'art. 8 della D.G.R. n. 85-13268/2010, è obbligatorio e non derogabile. In particolare, il fabbisogno dei posti a parcheggio richiesto dall'art. 8 della DGR n. 85-13268/2010, ai fini del rilascio del titolo abilitativo, deve essere soddisfatto mediante l'individuazione fisica degli stessi e della relativa area. Ciò significa che il richiedente dovrà dimostrare ex novo il reperimento dei parcheggi, determinati secondo le modalità e i parametri indicate nelle tabelle dell'art. 8.

**14. Procedimento autorizzatorio 60 gg per rilascio autorizzazione non è in contrasto con il procedimento ordinario del SUAP?**

Premesso che un procedimento più breve prevale sempre, nel precipuo interesse dell'imprenditore, su quello che prevede termini più lunghi, anche la procedura prefigurata dall'art. 7 del D.P.R. 160/2010 prevede una fase istruttoria fino a 30 giorni e una decisoria della stessa durata.

**15. Per quanto riguarda il clima acustico spesso gli esercenti si avvalgono della possibilità di presentare una dichiarazione anziché produrre la relazione redatta dal tecnico. A questo proposito si chiede quanto possa essere regolare e se è responsabilità dell'esercente provvedere a dimostrare in fase di controllo da parte delle forze dell'ordine la relazione acustico qualora venga richiesta.**

La questione nasce dal fatto che il comma 4 dell'art. 8 della legge 447/1995 prevede che "[...] le domande di licenza o di autorizzazione all'esercizio di attività produttive devono contenere una documentazione di previsione di impatto acustico", e il successivo comma 5 dispone che "La documentazione di cui ai commi 2, 3 e 4 è resa sulla base dei criteri stabiliti ai sensi dell'articolo 4, comma 1, lettera l), con le modalità di cui al decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445", cioè attraverso un'autocertificazione. L'art. 4 del D.P.R. 227/2011, emanato successivamente alla pubblicazione della D.G.R. n. 85-13268/2010, prevede che le attività di somministrazione siano del tutto escluse dall'obbligo di presentare la documentazione di impatto acustico qualora non utilizzino impianti di diffusione sonora o non svolgano manifestazioni ed eventi con diffusione di musica o utilizzo di strumenti musicali. Il medesimo D.P.R. prevede la necessità che la documentazione di impatto acustico sia predisposta da un tecnico competente in acustica solo nei casi in cui le attività comportino emissioni di rumore superiori ai limiti stabiliti dal documento di classificazione acustica del territorio comunale di riferimento. Infine, va rilevato che la Regione Piemonte, in alcuni pareri resi ai Comuni, ha evidenziato che, benché sia consentita la sottoscrizione della dichiarazione sostitutiva da parte del titolare dell'attività, le Linee Guida regionali sull'impatto acustico suggeriscono di ricordare la valenza penale della dichiarazione stessa, indicando i casi in cui è consigliato ricorrere all'autocertificazione da parte del titolare.

**16. Se ho una somministrazione con superficie di somministrazione uguale a 80 mq devo chiedere la valutazione di impatto di viabilità ? O si applica solo in caso di superfici superiori?**

L'art. 9 comma 3 della D.G.R. n. 85-13268/2010 prevede l'obbligo della valutazione di impatto sulla viabilità quando la superficie di somministrazione è superiore a mq. 80. Nel caso prospettato, pertanto, l'esercizio di somministrazione non appare assoggettato alla predetta verifica, fatto salvo naturalmente un accertamento volto a verificare l'effettiva superficie di somministrazione dell'esercizio.

**17. Nel caso di avvio attività di artigiano alimentare è necessario il possesso dei requisiti professionali?**

Per l'artigiano alimentare non è richiesto il possesso del requisito professionale di cui all'art. 71 comma 6 del D.Lgs. 59/2010, previsto solo per le attività di vendita e di somministrazione. Se, invece, l'artigiano intende vendere anche cibi e bevande che non siano di propria produzione, lo stesso deve possedere i requisiti professionali per la vendita di alimenti ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. 59/2010.

**18. Solo i vicinati e le panetterie possono avere un dehor autorizzato per il consumo sul posto, è così?**

Al contrario, la prassi invalsa nelle circolari e risoluzioni del MiSE, fino a pochi anni fa, era che solo gli esercizi di somministrazione potessero avere dei dehors come pertinenze all'esterno dei loro locali. Sul punto è intervenuta l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato con il parere AS1316 del 27 ottobre 2016, con il quale ha ritenuto restrittivi e ingiustificatamente contrastanti con la disciplina comunitaria a tutela della concorrenza i pareri resi dal MiSE ai Comuni sull'argomento. In sostanza, secondo l'Antitrust, non solo bar e ristoranti, cioè i pubblici esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, ma anche macellerie, pescherie, salumerie, gastronomie, cioè esercizi di vicinato del settore alimentare, possono effettuare il consumo sul posto, su area privata o pubblica, utilizzando tavolini e sedie. Il MiSE, con la Risoluzione n. 372321/2016, prendendo atto dell'intervento dell'Antitrust, ha corretto parzialmente il tiro e la precedente sua impostazione, ammettendo ora la possibilità indiscriminata sia per bar/ristoranti che per negozi del settore alimentare di fornire il consumo sul posto esclusivamente nelle aree del territorio non soggette ad alcuna specifica tutela, per le quali non vige nessun limite programmatico e risulta sufficiente la Scia per l'avvio attività. Invece, secondo il MiSE, nelle zone soggette a maggior tutela, per es. per la presenza di limitazioni riconducibili all'articolo 52 del Dlgs 42/2004 nelle quali occorre il rilascio dell'autorizzazione del Suap per l'apertura di un bar, il consumo sul posto resta consentito solo ai pubblici esercizi.

**19. In termini di sorvegliabilità dei locali, un pubblico esercizio può avere un dehor aperto (cortiletto interno) accessibile direttamente da un corridoio posto all'interno del locale? Questo dehor non ha uscite secondarie, ci si accede dal corridoio e si esce passando dallo stesso corridoio, per poi arrivare alla sala principale (dove c'è il bancone, i tavoli interni, ecc.) dotata di porta di entrata/uscita sulla pubblica piazza.**

Premettendo che una compiuta ed esauriente risposta al quesito richiederebbe l'esame della planimetria dei locali dell'esercizio, si ritiene che quanto indicato non sia in contrasto con le prescrizioni di sorvegliabilità stabilite dal D.M. 564/1992.

**20. La D.G.R 2 febbraio 2004, n. 9-11616 prevede che devono essere prese in considerazione diverse sorgenti sonore (all. 1). Il clima acustico di un nuovo esercizio di somministrazione deve essere fatto in analogia a questa D.G.R.?**

Per quanto riguarda gli esercizi di somministrazione, le diverse sorgenti sonore sono prese in considerazione dall'art. 10 comma 4 lett. a) della D.G.R. n. 85-13268/2010.

**21. Il caso di un bar che nella stagione estiva predispone piano-bar nel dehor, deve presentare preliminarmente relazione relativa ad impatto acustico o solo in fase di eventuale controllo?**

Senz'altro in sede di presentazione della SCIA o di richiesta di autorizzazione all'esercizio dell'attività di somministrazione.