

## Piano per la somministrazione di alimenti e di bevande

### Comune di Ameglia

All'inizio dell'anno 2007 il Consiglio Regionale della Liguria approva il Testo Unico in materia di commercio con il quale, in forza delle nuove competenze assegnate alle Regioni con riforma del Titolo V della Costituzione, il Legislatore Regionale Ligure disciplina tutta una serie di attività commerciali, commercio all'ingrosso, commercio al dettaglio in sede fissa, su aree pubbliche, vendita di stampa quotidiana e periodica, somministrazione di alimenti e bevande, distribuzione di carburante, forme speciali di commercio al dettaglio, centri di telefonia fissa.

La Legge Regionale di riforma, contrassegnata col n. 1 del 2 gennaio 2007, viene ad operare e ad incidere su tutto l'insieme delle attività commerciali e prevede, tra l'altro, all'art. 3, che la Regione emani successivi indirizzi generali e criteri di programmazione commerciale ed urbanistica , anche con atti separati, e di durata quadriennale.

Ed allora, con Deliberazione n. 18 del Consiglio Regionale dell'8 maggio 2007, viene approvato il documento di programmazione commerciale ed urbanistica per il commercio al dettaglio in sede fissa, probabilmente il provvedimento più atteso ed obiettivamente più importante.

La Deliberazione n.5 del Consiglio Regionale del 27 febbraio 2008 pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Liguria del 20.03.2008, rappresenta il secondo atto di programmazione regionale che riguarda la somministrazione di alimenti e bevande.

Come detto, il potere-dovere della Regione Liguria di emanare indirizzi generali e criteri di programmazione commerciale ed urbanistica è incasellato nell'importante art. 3 del Testo Unico, ma per la somministrazione di alimenti e bevande in particolare la previsione più specifica è contenuta nel 2° comma dell'art. 54 del Testo Unico:

*<<La programmazione commerciale ed urbanistica di cui all'articolo 3, contiene indicazioni per 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.>>*

Prima di analizzare i nuovi criteri regionali è utile riassumere, con una sintetica elencazione, le parti più qualificanti del Testo Unico che si riferiscono, appunto, alla somministrazione di alimenti e bevande:

1. l'art. 10 esclude dalla disciplina della Legge Regionale (e quindi rinvia a norme diverse, nazionali o regionali) alcune attività nelle quali in qualche modo è pur presente la somministrazione, e cioè le attività agrituristiche, la somministrazione nelle strutture ricettive riservate agli alloggiati, la somministrazione nei circoli privati e quella svolta in forma gratuita e quali assaggi;
2. sui limiti della somministrazione (o, meglio, del consumo sul posto) per le imprese artigiane (tutte) e per gli esercizi di vicinato alimentari, si soffermano, come vedremo, le direttive regionali;
3. i requisiti di accesso sono previsti negli artt. 12 e 13 ed anche su questo il documento di programmazione interviene con alcune precisazioni;

4. la specifica disciplina della materia è contenuta negli articoli compresi tra 50 e 62 e questi sono i contenuti più importanti:

a) tipologia unica di somministrazione (art. 52 comma 1°): *<<gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono costituiti da una unica tipologia così definita: esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione>>*. Saranno gli operatori che decideranno che cosa somministrare ed in quale modo e questa affermazione trova un riscontro logico e coerente all'art. 2 del testo unico, laddove fra i principi e le finalità si cita la libertà di iniziativa economica e privata.

b) lo stesso articolo, mentre ribadisce la possibilità di vendere per asporto, pone precise condizioni affinché i locali possano essere considerati idonei alla somministrazione: occorre rispettare prescrizioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare, inquinamento acustico, destinazione d'uso dei locali, sicurezza e prevenzione degli incendi; queste condizioni valgono per tutti i locali, anche per quelli non aperti al pubblico, mentre il rispetto dei criteri di sorvegliabilità è limitato ai locali aperti.

c) ancor prima, l'art. 50 definisce cosa si debba intendere per somministrazione, sia per quella esercitata in locali aperti al pubblico, sia per quella in locali non aperti (si veda la disciplina per i distributori automatici, art. 51);

d) l'art. 53, in base al principio di sussidiarietà, consente ai Comuni di avvalersi delle Camere di Commercio per

l'accentramento dei requisiti di accesso (anche se su questo punto le direttive regionali intervengono con alcune puntualizzazioni molto opportune);

- e) importantissimo il contenuto dell'art. 54: la programmazione del settore è affidata ai Comuni sulla base di indirizzi e criteri regionali; una volta la Regione abbia provveduto, i Comuni (art. 55) entro 180 giorni approvano il Piano previa consultazione con le parti sociali e Camera di Commercio; nella predisposizione del Piano interviene l'obbligo dell'osservanza degli indirizzi e criteri regionali quanto alla sostanza e alle procedure;
- f) dopo il Piano, il Bando che pubblica i criteri qualitativi in base ai quali sono consentite nuove aperture, sub ingressi e trasferimenti, fermo restando che gli aspiranti devono essere in possesso dei requisiti di accesso, (art. 56), mentre (art. 55) per i locali l'obbligo di corrispondere ai requisiti previsti dalla Legge Regionale può essere assolto anche successivamente, naturalmente prima dell'inizio dell'attività;
- g) l'autorizzazione comunale non è più soggetta a termine, per le assenze temporanee del titolare si affida al Comune di stabilire un termine oltre il quale il rappresentante debba possedere i requisiti di accesso (anche su questo punto le direttive regionali offrono utili indicazioni); la stagionalità delle autorizzazioni è stabilita dal Comune;
- h) la legge prescrive che l'attività di intrattenimento si intende prevalente allorché la superficie utilizzata a tal fine sia pari almeno ai tre quarti del totale e prevede altresì che l'attività

di somministrazione in questa fattispecie sia svolta prevalentemente (e quindi non esclusivamente) nei confronti di chi usufruisce a pagamento dell'attività di intrattenimento. Molto utile la precisazione che non si intende tale la semplice musica di accompagnamento. E ancora, su questi aspetti, gli indirizzi regionali sulla somministrazione sciolgono alcuni possibili dubbi interpretativi;

i) l'art. 60 disciplina le attività temporanee (sagre e feste) con l'osservanza, per il soggetto organizzatore, del possesso di tutti i requisiti di accesso mentre, per le aree dove si svolgono, è sufficiente la conformità alle norme igienico-sanitarie ed alla sicurezza alimentare;

j) mentre l'art. 59 impone divieti di somministrare alcolici con oltre 21° in particolari casi e situazioni, l'art. 62 precisa che l'autorizzazione per la somministrazione abilita anche all'installazione di apparecchi televisivi e impianti di diffusione musicale ed anche ai giochi, ma a condizione che l'organizzazione dei locali non sia tale da configurare un'attività vera e propria di pubblico spettacolo o intrattenimento. I recenti criteri regionali precisano ulteriormente le condizioni previste dal Testo Unico;

5. se negli articoli che vanno da 50 a 62 nel Testo Unico si tratta della materia specifica della somministrazione, naturalmente altre parti del Testo Unico, disciplinando in generale le attività commerciali, si occupano anche di questo settore: basti pensare alle decadenze e alle sanzioni, agli obblighi in materia di esposizione dei prezzi (con molte

novità), agli orari (materia fortemente delegata ai Comuni) ma anche alla sospensione volontaria dell'attività, al subingresso, alla cessazione, all'affidamento di reparto;

6. vengono meno per il decorso del tempo alcune disposizioni transitorie del TUC, ma va tenuto presente che se il Comune, intervenuti gli indirizzi programmatici della Regione, non procede alla pianificazione locale, non potrà rilasciare nuove autorizzazioni a meno che si tratti di subingresso, trasferimento o procedimenti ad esaurimento di atti programmatori precedenti l'entrata in vigore del Testo Unico. Sono fatte salve, naturalmente, le procedure di attivazione di attività non soggette ad autorizzazione, ma a semplice DIA.

### Gli indirizzi Regionali

Se questo è, in sintesi, l'impianto del Testo Unico nella parte in cui disciplina la somministrazione, vediamo ora come la Regione abbia ritenuto di impostare e dare contenuti operativi ai suoi indirizzi sulla materia.

Il documento regionale si divide in due parti nettamente diverse: la prima contiene disposizioni esplicative di alcuni articoli del Testo Unico, la seconda i veri e propri indirizzi e criteri di programmazione.

Le due parti vengono precedute da una breve premessa dalla quale sostanzialmente si ricavano 3 profili distintivi degli indirizzi regionali:

1. il loro collegamento logico con i risultati, non solo esclusivamente statistici, dello studio Tagliacarne, che ha caratterizzato la fase di predisposizione del Testo Unico;

2. l'avvertenza della presenza di alcune difficoltà nell'utilizzazione da parte dei Comuni dei dati dello studio Tagliacarne a causa dei diversi processi di classificazione statistica dei dati (sarà l'Osservatorio Regionale, una volta funzionante, a sopperire a tale funzione);
3. l'affermazione, istituzionalmente e politicamente molto significativa, 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 medio periodo, e quindi a determinare interventi programmatici ritenuti più opportuni.

Si annuncia, così, un'impostazione che mette al centro l'Ente Comune con un ruolo assolutamente determinante nella fase di programmazione del settore.

La prima parte del documento regionale detta disposizioni esplicative del Testo Unico che trattano della somministrazione di alimenti e di bevande.

Una trattazione per punti che parte dai requisiti di accesso, in particolare da quelli professionali, disciplinati dall'art. 13 del TUC.

Queste le precisazioni: si individuano i titoli di studio che abilitano all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e di bevande (in pratica, in alternativa al corso professionale, alla cosiddetta "pratica" o alla precedente iscrizione al REC), e cioè:

- 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.

Giustamente una descrizione non eccessivamente analitica perché altrimenti sarebbero sorti dubbi sulla tassatività di una elencazione puntuale, una individuazione dei titoli, quindi, flessibile e ragionevole che comprende comunque diplomi e lauree ad indirizzo specialistico.

Si estende anche alla fase di "preparazione o produzione", sia pur finalizzata alla somministrazione di alimenti e di bevande, la possibilità che l'opera prestata all'interno dell'impresa sia considerata valido requisito di accesso.

Non è invece considerabile tale l'attività svolta dalle e presso le imprese artigiane nonché della pesca e dell'agricoltura e ciò coerentemente con precedenti pronunce ministeriali e del Consiglio di Stato. In sostanza, se un artigiano, che pure può vendere per asporto e fare consumare sul posto i propri prodotti alimentari, intende esercitare attività di vendita di prodotti alimentari non propri, oppure intendesse esercitare la somministrazione vera e propria, deve dimostrare di essere in possesso di uno dei requisiti dell'art. 13 del TUC.

Quanto ai corsi professionali (i cui programmi sono stati stabiliti dalla DCR n. 18/2007) si precisa la netta distinzione fra quelli che abilitano alla vendita dei prodotti alimentari e quelli, invece, che abilitano alla somministrazione di alimenti e bevande (programmi e attestati finali diversi).

L'art. 52 del TUC, lo stesso che definisce la tipologia unica di somministrazione, al comma 3 enuncia la facoltà di vendere per asporto i prodotti somministrati nel solo rispetto delle norme igienico-sanitarie: il documento regionale precisa quali siano tali prodotti e cioè le bevande, i

dolciumi, compresi i generi di gelateria e di pasticceria, le tipologie di prodotti somministrati.

Molto utili le indicazioni della Regione che trattano di alcune attività molto spesso collegate alla somministrazione di alimenti e di bevande: tali attività vengono distinte tra quelle di intrattenimento ed attività accessorie.

Quelle di intrattenimento non soggette a programmazione comunale, attivabili con DIA, sono individuate (dall'art. 58 del TUC) in quelle esercitate <<*negli esercizi nei quali la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande viene svolta congiuntamente ad attività di intrattenimento, in sale da ballo, locali notturni, stabilimenti balneari, impianti sportivi e altri esercizi similari. L'attività di intrattenimento si intende prevalente nei casi in cui la superficie utilizzata per il suo svolgimento e' pari almeno ai tre quarti della superficie complessiva a disposizione, esclusi i magazzini, i depositi, gli uffici e i servizi e la somministrazione di alimenti e bevande e' effettuata prevalentemente nei confronti di chi usufruisce a pagamento dell'attività di intrattenimento. Non costituisce attività di intrattenimento la semplice musica di accompagnamento sia strumentale che dal vivo*>>.

Ebbene, il documento regionale, inoltre, ragionevolmente precisa che in questi casi la somministrazione deve essere rivolta prevalentemente e non esclusivamente nei confronti di coloro che ne usufruiscono a pagamento, anche se non clienti veri e propri (questa volta per definire il concetto di prevalenza ci si rifà al numero degli utenti).

Il documento regionale precisa anche: è vero che le autorizzazioni di somministrazione abilitano anche allo svolgimento di intrattenimenti musicali (musica strumentale e musica dal vivo), ma purché non sia consentito ballare.

E ancora, vanno intesi inclusi nella definizione di intrattenimenti musicali senza ballo:

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

La circostanza che l'autorizzazione comunale di somministrazione di alimenti e di bevande abiliti allo svolgimento di intrattenimenti musicali (alle precise condizioni poste) non impedisce ai Comuni di intervenire, prima di tutto per prevedere deroghe per occasioni particolari, ma anche per fissare i limiti degli intrattenimenti. I Comuni possono esercitare questa facoltà secondo quanto ritenuto opportuno e il documento regionale indica che i loro interventi potranno incidere:

- sugli orari di effettuazione;
- sulle modalità di pubblicizzazione.

La Regione Liguria in questo modo fornisce un quadro normativo completo sulle attività di somministrazione di alimenti e di bevande e sull'intrattenimento ad essa collegato con una impostazione e, soprattutto, con una cura minuziosa nella descrizione di limiti in cui ciò sia consentito pur in presenza, come abbiamo detto, di autorizzazione comunale o DIA.

Lo stesso tema in generale viene ripreso allorché il documento regionale tratta di attività accessorie.

Si riparte dalla situazione del possesso di autorizzazione di somministrazione di alimenti e di bevande e si afferma che tale presupposto abilita 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 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'accoglimento 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.

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 intrattenimenti devono essere rispettate le norme in materia di inquinamento acustico, di sicurezza e di prevenzione incendi.

Si passa, poi, alla prefigurazione di un'altra ipotesi: si tratta dell'affidamento di reparto che il TUC regola in via generale all'art. 133.

Se è facile capire che cosa siano più reparti in un'attività di commercio in sede fissa, il documento regionale non lo esclude per la somministrazione di alimenti e di bevande, anzi: precisa, infatti che tale ipotesi ricorre quando un esercizio sia "organizzato" in tal senso (non, quindi, in tutti i casi), sia per la gamma di prodotti somministrati, sia per le tecniche di prestazione del servizio.

Due utili puntualizzazioni:

- 1) il gestore di reparto, in possesso di tutti i requisiti personali, nel rispetto delle norme in materia di lavoro, fiscali, igienico sanitarie, sicurezza, sorvegliabilità, può iniziare l'attività il giorno dopo aver presentato la comunicazione al comune.
- 2) l'autorizzazione (o dia) rimane in capo al titolare e la comunicazione da diritto al gestore ad esercitare l'attività'.

Era logico e naturale attendersi che gli indirizzi regionali sulla somministrazione di alimenti e bevande riprendessero il tema del consumo sul posto di prodotti alimentari sia negli esercizi di vicinato che presso le imprese artigiane.

Il TUC, per la verità, già disciplina esaurientemente tali ipotesi rispettivamente all'art. 10 (per gli artigiani, tutti e non solo, come, invece, nella Legge 248/2006, per i panificatori) e all'art. 18 (per il vicinato alimentare).

Il nodo da sciogliere era quello di stabilire con quali modalità, con quali limiti, il consumo sul posto non sconfinasse nella somministrazione vera e propria.

La Regione Liguria, con la Legge e con i successivi indirizzi, adotta questa soluzione: da una parte riprende alcune limitazioni suggerite dalle disposizioni statali, dall'altra rinvia all'autonoma regolamentazione da parte dei Comuni alcune determinazioni.

Premesso che si debba comunque escludere il "servizio" di somministrazione, e' consentita la dotazione di soli piani di appoggio e la fornitura di stoviglie e posate a predere. Tale ultimo inciso, previsto anche per tutti gli artigiani come più sopra specificato, non e' certamente banale.

Infatti, richiamando la definizione di somministrazione (*art. 50: "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 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, ne' puo' essere ammesso il servizio assistito, (intendendosi per tale l'assistenza dell'esercente a favore del cliente consegnandoli il menu', 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 capacita' ricettiva del locale", il comune può

stabilire la congruità e l'ampiezza dei locali, nonché le dimensioni e la tipologia dei piani di appoggio.

Saranno, inoltre, le disposizioni in materia igienico sanitaria che potranno consentire o meno il consumo sul posto, sia negli esercizi di vicinato che presso le imprese artigiane.

Da qui, anche l'eventuale obbligo che il locale disponga di servizi igienici.

Il consumatore, in concreto, potrà consumare sul posto, ma solo avvalendosi di piani di appoggio le cui dimensioni saranno stabilite dal Comune in relazione a due parametri precisi, superficie dell'intero locale e superficie utile per la sosta dei consumatori.

Una soluzione corretta, improntata all'esigenza di evitare che, in Liguria, non vi sia, di fatto, alcuna distinzione fra veri e propri esercizi di somministrazione e attività commerciali o artigianali.

Pensiamo, per ipotesi, cosa sarebbe potuto accadere se non fosse stata fatta questa scelta: con una semplice DIA per vicinato alimentare o con l'iscrizione all'Albo delle Imprese Artigiane sarebbe stato estremamente facile comportarsi ed organizzarsi come un'impresa di somministrazione!

Gli indirizzi e i criteri regionali forniscono precisazioni su altri quattro temi, tutti legiferati dal TUC.

Quasi a dare risposta ad un possibile interrogativo si precisa che la sanzione per la violazione degli orari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (art. 16 tuc) è prevista nell'art. 144 del TUC.

A questo proposito conviene ricordare che la disciplina generale delle sanzioni amministrative in materia di somministrazione è così esplicitata nell'art. 142 del TUC:

- *Chiunque eserciti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande senza titolo abilitativo ovvero senza i requisiti di cui gli articoli 12 e 13 e' soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 2.500 a euro 15.000 e alla chiusura dell'esercizio;*
- *Per ogni altra violazione delle disposizioni del titolo II, capo vi, si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 500 a euro 3.000;*
- *Nelle fattispecie di cui ai commi 1 e 2 si applicano le disposizioni di cui agli articoli 17 ter, da ultimo modificato dall'articolo 9 della legge 29 marzo 2001 n. 135 (riforma della legislazione nazionale del turismo), e 17 quater del r.d. 773/1931.*

Il documento regionale, poi, integra, per così dire, il procedimento di apertura di un esercizio di somministrazione, in parte prefigurato dall'art. 55 del TUC: in sostanza, l'operatore, ottenuto il rilascio dell'autorizzazione, prima che scadano i successivi 180 giorni (salvo proroga per motivata necessità) deve adempiere a quanto previsto dal comma 4 dell'art. 55 del TUC in merito ai requisiti richiesti per il locale, compresa la sorvegliabilità.

Entro un anno, comunque, dal rilascio dell'autorizzazione, ancora una volta salvo proroga, il titolare deve dare comunicazione al Comune dell'effettiva apertura di attività.

Restiamo nell'ambito dell'art. 55 del TUC e precisamente al comma 10: *<<in assenza del titolare dell'autorizzazione, qualora si tratti di un'assenza temporanea, questi puo' 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 stabilita', il titolare dovra' nominare un rappresentante che deve essere in possesso dei requisiti di cui agli articoli 12 e 13>>.*

Ebbene la Regione ribadisce che il periodo di assenza consentito lo deve stabilire il Comune e soprattutto afferma che <<*qualora il soggetto sia titolare di piu' attivita' di somministrazione di alimenti e e' necessario nominare un rappresentante per ogni singola titolarita' di attivita'>>.*

L'obbligo riguarda sia le ditte individuali che le società legalmente costituite.

La prima parte degli indirizzi regionali si chiude con la previsione di una nuova modulistica per i provvedimenti di somministrazione e con il ricordare ai Comuni che ogni sei mesi devono comunicare alla Camera di Commercio le autorizzazioni rilasciate e ciò al fine dell'attivazione dell'Osservatorio Regionale.

## La Programmazione Comunale

La seconda parte del documento regionale si concentra nel dettare indirizzi e criteri da affidare ai Comuni per programmare le attività di somministrazione sul loro territorio: lo fa non solo in virtù dell'art. 3 del TUC ma, più precisamente, ai sensi dell'art. 54 (comma 2, lettere a e b) che prevede che la programmazione regionale contenga indicazioni per i Comuni relativamente:

- alla localizzazione dei nuovi insediamenti e trasferimenti di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande;
- alle modalita' di tutela dei locali ed aree storici.

Al centro dell'attenzione regionale vi è il Piano Comunale, uno strumento strategico per il settore che deve contenere criteri sufficienti per un ordinato sviluppo della rete dei pubblici esercizi.

Si tratta, per i Comuni, di provvedere, entro 180 giorni dall'entrata in vigore degli indirizzi e dei criteri regionali, decidendo in autonomia e responsabilità, ma non in modo del tutto discrezionale.

Innanzitutto il Comune deve confrontarsi con le parti sociali e con la Camera di Commercio per ricevere suggerimenti, contributi e comunque informazioni tali da consentire una visione precisa del rapporto tra domanda e offerta, ma non solo, anche delle caratteristiche e delle vocazioni delle diverse zone del territorio e, soprattutto, per valutare quali possano essere i profili di qualità e di quantità nella programmazione quinquennale.

Già il Testo Unico (art. 55) consente di intravedere quali sarebbero stati i criteri del Piano, sicuramente finalizzati al rilascio delle autorizzazioni, alle possibilità di trasferimento degli esercizi, alla disciplina delle attività stagionali, ma anche all'individuazione di fasce orarie di apertura obbligatoria (art. 116).

Ora, il documento del Consiglio Regionale aggiunge "altri eventuali aspetti" quali materie eventualmente ed opportunamente da cogliere nel Piano.

Più opportunità, in verità, che eventualità, come si vedrà tra poco.

Attenzione, però: se è vero che la Regione Liguria, rispettosa delle autonomie locali, non impone ai Comuni un modello rigido di pianificazione, è altrettanto indubbio che la parte dispositiva del Piano non può prescindere dal legame logico con un processo preliminare (ed assolutamente necessario) di ricognizione della consistenza e dell'articolazione sul territorio del fenomeno della somministrazione.

Ed allora le direttive e i criteri regionali precisano che il Comune “dovrà” tener 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.*

Come reperire i dati, possibilmente aggiornati, per dare rilievo quantitativo accettabile alle informazioni richieste?

Molto, soprattutto per quanto riguarda la metodologia e i necessari confronti con località simili o per costruire indici di densità relativa, potrà essere desunto dallo studio Tagliacarne che, pur risalendo al 2005, può essere una buona base di partenza.

Ma ciò, probabilmente, non basterà: prima di tutto perché occorrerà calare i numeri in contesti urbanistici dalle vocazioni obiettivamente non uguali (montagna, pianura, costa, centri storici, aree periferiche) o i sub-zone

comunali che potrebbero già essere considerate molto distanti tra di loro quanto a servizio di somministrazione.

E poi le direttive richiamano a vere e proprie previsioni (demografiche, sui consumi, sulla pendolarità, sul turismo) che a guardar bene comportano la trattazione di aspetti che guardino il territorio nella sua globalità, nella quale la somministrazione si inserisce come servizio e, nello stesso tempo, come opportunità di arricchimento proprio dei consumi e del turismo.

C'è di più: la Regione avverte che nei dati da elaborare (soprattutto dal lato dell'offerta), è necessario tener conto degli effetti delle disposizioni transitorie che sono stati molto diversi, a quanto ci risulta, nel territorio ligure; ci si riferisce alle possibilità ormai consumate offerte dall'art. 154 del TUC (esercitare o cedere diversi rami di azienda di ex autorizzazioni A, B e D della L. 287/91). Occorrerà, in altre parole, considerare la situazione reale che si è venuta a determinare.

Nel valutare l'offerta (la rete) non ci si può limitare al complesso degli esercizi soggetti ad autorizzazione vera e propria, ma si devono prendere in considerazione anche gli altri (attivabili con la DIA) semplicemente perché anch'essi, eccome, incidono sui consumi.

Raccolti ed elaborati i dati, acquisite le informazioni, proiettate le tendenze, una volta, cioè, che si è costruita un'analisi compiuta, anche per sub-zone del territorio comunale, comprese le vocazioni urbanistiche, il Piano (e ciò che ci dicono gli indirizzi e i criteri regionali) prima di pervenire alle conclusioni finali (parametri) è tenuto a porsi anche due obiettivi:

- *La salvaguardia delle aree di cui all'art. 26, comma 2, lettera c del TUC (comuni, frazioni con popolazione inferiore a 3.000 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 somministrazione;*

- *La valorizzazione dell'attività di somministrazione al fine di favorire il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali.*

Si tratta di due punti particolarmente importanti ed anche innovativi, molto di più di quanto una lettura superficiale consenta di cogliere.

Se il Comune ritiene di tutelare e valorizzare determinate zone (si pensi ai centri storici) potrebbero trovare allocazione nel Piano particolari azioni ed interventi sia quando voglia realizzare processi di qualificazione e, quindi, di valorizzazione di determinate zone, sia quasi al contrario, che voglia porre limiti e divieti per impedirne la dequalificazione.

Possono, cioè, essere messi in campo criteri programmatici che non si ritraducano semplicemente in autorizzazioni sì autorizzazioni no, ma che condizionino i procedimenti di apertura all'osservanza di precisi requisiti, di altrettante precise condizioni durevoli nel tempo.

Ecco, allora, che dal Piano scaturiscono i parametri e i criteri di nuove autorizzazioni.

Sottolineiamo che l'indicazione precisa e tassativa della Regione è per parametri di tipo qualitativo.

Il documento regionale si spinge oltre e, sia pure a titolo esemplificativo, elenca alcune possibilità: superficie, arredamento locali, somministrazione di prodotti tipici locali o provenienti dal commercio equo solidale, personale occupato, inserimento del locale nel contesto urbano, ecc.

Non si deve trattare, però, di qualità non percepibili, non valutabili, non comparabili (perché le stesse devono essere note -Bando- e fatte proprie dai richiedenti).

Il Piano, e il conseguente Bando, si sostanziano in parametri qualitativi e il Comune è tenuto (anche se il documento generale usa il verbo “potrà”) a verificare che quei requisiti qualitativi esistano davvero e tale verifica avrà luogo nel momento in cui il Comune riceverà la comunicazione di inizio di attività di somministrazione.

La Regione Liguria rafforza una concezione ormai collaudata nel settore commerciale e cioè il suo profondo legame con l’urbanistica.

Come?

Le richieste di variazioni d’uso degli immobili, finalizzate all’esercizio di attività di somministrazione, potrebbero essere sottoposte a limitazioni.

Quali?

Il documento regionale non lo dice, ma è logico desumere che ancora una volta si tratti di limiti coerenti con la visione del territorio.

L’importante, però, è che queste scelte siano fatte nell’ambito del Piano, e cioè prefigurate a livello programmatico, evitando decisioni disarticolate.

Da questo punto di vista il Piano quasi si permea con le caratteristiche del territorio viste non solo con l’ottica dell’esistente, ma nello sviluppo futuro.

E ciò anche alla luce della seconda possibilità offerta ai Comuni: prevedere una adeguata rotazione di parcheggi per nuovi esercizi di somministrazione (con lo strumento urbanistico o con il Piano di somministrazione).

Abbiamo fatto queste considerazioni immaginando l'ipotesi di nuove autorizzazioni, ma in realtà anche i trasferimenti saranno soggetti a regole precise: se in un centro storico, o comunque in zone delicate, non si intendono aprire determinate attività o, comunque, a certe condizioni, ciò varrà sia per i nuovi esercizi che per eventuali trasferimenti.

A proposito di trasferimenti il Piano li potrà consentire o meno, in tutto o in parte, prevedendo anche criteri di priorità in caso di domande concorrenti.

Coerentemente con questa impostazione le direttive regionali per la somministrazione invitano i Comuni a tenere in considerazione quanto previsto dall'art. 26 comma 2 del TUC e cioè la possibilità di sinergie tra pubblico e privato per garantire il servizio in zone che ne sono sprovviste. Anche questa possibilità deve essere oggetto del Piano.

Non necessariamente con il Piano (ma non è escluso tale strumento), il Comune è tenuto a fissare le modalità di subingresso nelle attività di somministrazione.

L'art. 32 del TUC disciplina compiutamente il subingresso per tutte le attività commerciali, somministrazione compresa, ma affida ai Comuni di stabilire soltanto la modalità (non i tempi) della comunicazione.

Gli indirizzi e i criteri regionali mettono così in condizione i Comuni di programmare la loro rete di somministrazione di alimenti e di bevande: un dovere/potere da esercitare non dimenticando i principi e le finalità generali già enunciati nel TUC.

## Il mercato, i consumi

Se il settore commerciale presenta da qualche tempo segnali preoccupanti sull'andamento dei consumi, con una sostanziale crescita zero degli stessi, per la somministrazione non è proprio così. Si sa che l'azienda Italia marcia in maniera sbilanciata, cresce l'export, il mercato interno continua, invece, ad accusare difficoltà.

Ed uno sbilanciamento si nota anche tra consumi del commercio in senso stretto e consumi della somministrazione, un fenomeno non del tutto nuovo che si era registrato anche prima dell'inizio del nuovo secolo.

L'analisi dei consumi, cioè l'ammontare delle spese sostenute dalle famiglie presso pubblici esercizi, rappresenta un elemento di conoscenza indispensabile, oltre alla variabile demografica e turistica, per quantificare la domanda e misurare il potenziale del mercato.

La principale fonte informativa del fenomeno, è costituita dall'Istituto Centrale di Statistica che valuta i consumi finali delle famiglie, nell'ambito delle rilevazioni annuali del sistema dei conti economici nazionali (contabilità nazionale).

Nell'aggregato dei consumi delle famiglie, i consumi per "pubblici esercizi", rappresentano una specifica voce di spesa, distinta dall'altra voce "servizi alberghieri ed alloggiativi", all'interno della categoria "alberghi e ristoranti".

I dati di nostro interesse sono stati raccolti dalla banca dati ISTAT che rende disponibile la serie storica dei consumi a partire dall'anno 1970 e aggiornata fino al 2005, con valori a prezzi correnti e in valori concatenati con anno di riferimento 2000.

Abbiamo però preferito limitare la nostra analisi al periodo più recente, dal 1992 al 2005, in quanto è dall'inizio degli anni novanta che si assiste ad un rallentamento del trend di crescita del reddito reale delle famiglie, con una perdita del loro potere di acquisto.

In particolare nell'anno 1993 per la prima volta dal secondo dopoguerra, viene rilevata una contrazione dei consumi interni.

In due tabelle presentiamo la serie storica dal 1992 al 2005 dei consumi nazionali in pubblici esercizi, nella prima con valori a prezzi correnti e nella seconda con anno di riferimento 2000.

la lettura dei dati a prezzi correnti evidenzia che nel periodo preso in esame questa voce di spesa è raddoppiata, nel 2005 il numero indice ha infatti superato la soglia di 200.

Un trend di sviluppo quindi molto sostenuto, con tassi di incremento annui compresi tra il 2,9% ed l'8,5% e con un massimo del 12,1% raggiunto nell'anno 2000.

L'incidenza sul paniere complessivo dei consumi è cresciuta dal 6,5% al 7,3%. una voce quindi sempre più importante, nonostante il rallentamento della crescita rilevata nell'ultimo periodo.

In termini reali osserviamo che tra il 1992 ed il 2005 l'aumento è stato di poco inferiore al 30%, con variazioni percentuali annue più contenute rispetto alla serie precedente, di segno positivo fino all'inizio del nuovo secolo e negativo nel triennio successivo che fanno regredire il Numero Indice di quasi un punto percentuale.

Solo nell'ultimo anno rileviamo un tasso di incremento superiore allo zero, +0,6%, ma ancora insufficiente a riportare l'ammontare delle spese delle famiglie, al livello già raggiunto nel 2001.

<b>Consumi in pubblici esercizi negli anni dal 1992 al 2005</b>				
<b>Variazioni annue, incidenza sul totale dei consumi e Numero Indice</b>				
ANNO	Migliaia di euro prezzi correnti	Variazione %	Incidenza %	Numero Indice 1992 = 100
1992	30.696	-	6,5	100,0
1993	31.769	3,5	6,5	103,5
1994	34.465	8,5	6,6	112,3
1995	37.042	7,5	6,6	120,7

<b>Consumi in pubblici esercizi negli anni dal 1992 al 2005</b>				
<b>Variazioni annue, incidenza sul totale dei consumi e Numero Indice</b>				
ANNO	Euro prezzi 2000	Variazione %	Incidenza %	Numero Indice 1992 = 100
1992	39.928	-	6,3	100,0
1993	39.590	-0,8	6,4	99,2
1994	41.073	3,7	6,5	102,9
1995	42.065	2,4	6,5	105,4
1996	43.296	2,9	6,7	108,4
1997	44.188	2,1	6,6	110,7
1998	45.571	3,1	6,6	114,1
1999	46.979	3,1	6,6	117,7
2000	51.369	9,3	7,1	128,7
2001	52.568	2,3	7,2	131,7
2002	51.907	-1,3	7,1	130,0
2003	51.661	-0,5	7,0	129,4
2004	51.551	-0,2	7,0	129,1

La tabella successiva riporta per lo stesso arco temporale, la serie storica dei consumi nazionali pro-capite calcolata a prezzi correnti.

Dalla sua lettura rileviamo che nel periodo preso in esame, il valore dei consumi pro-capite è aumentato del 94,4%, passando da circa 541 euro ad oltre 1050 euro, un incremento assoluto quindi di 510 euro.

Nello stesso periodo il peso della voce “pubblici esercizi” sul totale della categoria “alberghi e ristoranti, è leggermente diminuito dal 77,9% al 75,0% ma con una curva che nell’ultimo quadriennio tende a risalire.

Le variazioni percentuali annue seguono la stessa linea di tendenza osservata per i dati, relativi al volume totale dei consumi, anche se negli ultimi tre anni il livello del ritmo di crescita risulta inferiore di circa 1 punto percentuale.

Il prospetto che segue riporta il valore del tasso di incremento composto medio annuo per i consumi pro-capite, calcolato per l'intero arco temporale e per i periodi per i quali in precedenza abbiamo osservato la presenza di una diversa linea di tendenza: dal 1992 al 2001 e dal 2001 al 2005.

<b>PERIODO</b>	<b>TASSO COMPOSTO MEDIO ANNUO</b>
1992-2005	5,2
1992-2001	6,5
2001-2005	2,5

Questi dati forniscono una immediata visione del diverso livello raggiunto dal trend crescita, tra il primo periodo relativo agli anni novanta e il secondo che corrisponde ai primi anni del nuovo secolo.

Nell'ipotesi quindi di una previsione dei consumi pro-capite per il prossimo quinquennio, dal 2006 al 2010, nonostante un andamento congiunturale caratterizzato da un aumento rallentato dei consumi, abbiamo stimato una leggera ripresa della crescita, con un tasso composto medio annuo che nel periodo in esame sale al 3,0%.

Tale previsione potrebbe essere in qualche misura corretta dal più recente andamento di consumi e dalle prospettive a medio termine degli stessi influenzate dalla crisi dell'economia nazionale ed internazionale.

Il Rapporto CENSIS 2008 mette in evidenza che le famiglie italiane nel 2009:

- per il 34% intendono risparmiare di più;
- per il 25% taglieranno i loro consumi;
- per il 9% cercheranno di spendere meno;
- per il 4% si indebiteranno.

Un quadro, quindi, a tinte grigie, ma bisognerà verificare quanto tutto ciò si ripercuoterà su qualche particolare tipologia di consumi legata alla somministrazione di alimenti e di bevande.

Infatti, anche nel 2008 questa voce di spesa non è diminuita rispetto all'anno precedente: secondo i dati dell'indicatore dei consumi di Confcommercio si è registrato un aumento, in termini monetari, intorno al 3% e, in termini quantitativi, intorno all'1%.

Mentre per le altre voci di spesa siamo di fronte a cali che, in qualche caso, sfiorano il 4%, per i pasti e le consumazioni fuori casa non è così.

Siamo lontani, è vero, dai tassi di crescita degli anni passati, ma siamo pur sempre di fronte ad una buona tenuta che costringe operatori e consumatori a fare scelte più indirizzate nel segno della qualità.

Probabilmente occorrerà anche, per risalire la china, un atteggiamento psicologico meno influenzato dal panico e dalla sfiducia e, comunque, sull'evoluzione dei consumi pesano di più le previsioni di coloro che ritengono che la fase acuta della crisi si risolverà nel 2009.

<b>Consumi pro-capite in pubblici esercizi negli anni dal 1992 al 2005</b>				
<b>Variazioni annue, incidenza su alberghi e ristoranti e Numero Indice</b>				
ANNO	Euro prezzi correnti	Variazione %	Incidenza %	Numero Indice 1992 = 100
1992	540,7	-	77,9	100,0
1993	559,1	3,4	77,4	103,4
1994	606,3	8,4	76,6	112,1
1995	651,6	7,5	76,0	120,5
1996	693,7	6,5	75,8	128,3
1997	722,7	4,2	75,5	133,7
1998	764,5	5,8	75,2	141,4
1999	804,3	5,2	74,9	148,8
2000	902,4	12,2	74,7	166,9
2001	954,2	5,7	74,3	176,5
2002	981,5	2,9	74,4	181,5
2003	1.008,7	2,8	74,7	186,6
2004	1.029,6	2,1	74,8	190,4

N  
o  
n

potendo usufruire di dati sicuri a livello comunale, utilizziamo i dati dell'indagine dell'Istituto G.Tagliacarne effettuata per conto della Regione Liguria, i cui dati sono disaggregati a livello provinciale.

I valori pro capite riferiti alla Provincia di La Spezia risultano comunque superiori al corrispondente dato nazionale nella misura del 23%.

Si può, quindi, ipotizzare un valore aggiuntivo rispetto a quello nazionale già calcolato al 2001. Non si tratta, è bene dirlo però, di assumere la traiettoria dei consumi in modo meccanico per cercare di dimensionare la rete futura, perché la programmazione regionale non lo consente più, avendo in buona parte liberalizzato il settore e perché ha optato tassativamente per indicatori di qualità e non di quantità.

E purtroppo, una visione del mercato aiuta ad inquadrare l'argomento e a capire l'evoluzione quantomeno a breve termine. Per le stesse ragioni poco incidono anche le valutazioni squisitamente demografiche.

La somministrazione ha forti interrelazioni con gli altri segmenti economici.

Così il CENSIS, in "Note e Commenti", puntualizza come le interrelazioni tra turismo, alberghi, ristoranti ed attività creative siano indiscutibili.

Lo stesso CENSIS quantifica in quasi il 38% l'apporto del settore alberghi e ristoranti a tutto il valore aggiunto turistico diretto; in pratica, in tutte le attività ricreative, l'attività di somministrazione incide da un minimo del 25% ad un massimo del 90%.

Il CENSIS annota come in generale le attività connesse con l'organizzazione del tempo degli italiani risultino in crescita sia in termini di unità locali che di addetti.

Un settore dinamico, pertanto, e con buona capacità di assorbimento di occupazione, nel quale è forte la filosofia dell'accoglienza, della

gratificazione del cliente e della dimensione ludica dell'esperienza di consumo.

Si registra una tendenza ad una elevata diversificazione funzionale dell'offerta, si creano nuovi mix funzionali, mescolando la funzione ristorante con la funzione di intrattenimento.

Siamo di fronte, secondo CENSIS, ad un fatturato di oltre 40 miliardi di Euro, molto di più di quanto realizzato da altri segmenti del turismo e del tempo libero.

Di questi 40 miliardi, il 65% è da imputarsi ai ristoranti ed il restante 35% ai bar e caffè.

Si assiste ad un comportamento degli operatori mirato alle esigenze espresse dalla clientela sempre più attenta ed esigente: non si va verso la specializzazione, ma nella direzione di un più ampio spettro di servizi.

Momenti tradizionali e innovazione si uniscono e ne risentono i cibi, il modo di offrirli, l'arredamento, gli spazi.

Proprio questa dinamicità sembra favorire un maggiore ingresso di nuovi imprenditori, tant'è che il tasso di natalità di queste imprese è più alto di quello di mortalità.

I margini di ampliamento del mercato risulterebbero piuttosto ampi perché la statistica ci dice che oltre il 27% degli italiani dichiara di non andare mai o quasi mai al bar per il pranzo.

### Il caso di Ameglia

Gli esercizi operanti nel Comune sono 48: la nuova normativa regionale che stabilisce la tipologia unica di somministrazione di alimenti e bevande abbassa

l'interesse di conoscere quanti siano i bar e quanti siano i ristoranti, una suddivisione che invece riguarda del tutto la libertà dell'operatore sulla forma di gestione.

Sempre ricorrendo allo studio dell'Istituto G. Tagliacarne si possono verificare le seguenti osservazioni:

- L'indice di diffusione degli esercizi (numero x 1000 utenti) è pari, ad Ameglia, a 7,48; per la Provincia della Spezia 6,14; per la Liguria 7,47;
- Tra tutti i Comuni della Provincia della Spezia, Ameglia occupa la tredicesima posizione quanto a densità.

Si nota un significativo allineamento con il valore medio della regione ed un indice superiore a quello della provincia.

La componente turistica incide notevolmente sulla rete di somministrazione in questo caso.

Per quanto diversificata nelle sue zone territoriali, tale incidenza si fa, comunque, sentire in maniera diffusa.

C'è un dato molto significativo da citare: ci sono ad Ameglia più di mille posti letto, un valore, in Val di Magra, inferiore solo a Sarzana, non solo, negli ultimi 3 anni sono notevolmente incrementati i numeri dei flussi nazionali ed internazionali.

Un altro parametro positivo in questo senso è costituito dall'indice di utilizzazione lordo delle strutture ricettive che al suo crescere attenua la stagionalità del turismo: ebbene, il dato di Ameglia è più alto di quello di Sarzana (33,6 contro 25,7); non solo, pochi punti di questo indicatore separano Ameglia da altre importanti località turistiche come Lerici.

Tutto questo induce a considerare la rete di somministrazione come uno strumento di valorizzazione dei luoghi, oltretutto come risposta alle esigenze dei residenti e dei turisti.

Uno strumento da governare con equilibrio, ma anche con un'impronta dinamica laddove sia necessario incentivare in qualità e in quantità la possibilità di nuove attività.

Lo sviluppo diverso di alcune zone impone azioni compensative alla condizione, per altro, che sia comunque rispettato il criterio della qualità.

Una qualità che si innesca armonicamente in un ambito territoriale che di qualità naturali è permeato come pochi, in cui la varietà costituisce anche una ricchezza pur presupponendo impegni ed interventi non indistinti.

D'altronde c'è un presupposto, un altro dato importante di cui tenere conto: Ameglia è un comune demograficamente in aumento che negli ultimi 10 anni ha registrato un tasso di aumento del 4,5% contro il 3,2% della Val di Magra e l'1,7% della provincia della Spezia.

Quanto alla zonizzazione sembra ragionevole ripetere una ripartizione consolidata nel tempo, e cioè:

Zona1 Montemarcello
Zona 2 Ameglia Centro Storico
Zona 3 Cafaggio
Zona 4 Bocca di Magra
Zona 5 Fiumaretta

### I parametri di qualità

Come detto, il contenuto normativo sulla somministrazione, adottato dalla Regione Liguria, tra l'altro molto simile alle più recenti disposizioni sulla

materia di altre Regioni, non consente assolutamente di fissare contingenti numerici per l'apertura di attività di somministrazione di alimenti e bevande.

L'allineamento alla normativa nazionale e alle direttive europee è fin troppo palese e altrettanto voluto in ossequio ai principi della concorrenza, della liberalizzazione del mercato e della tutela dei consumatori.

L'indicazione e la precisazione dei singoli parametri, quelli che l'esercente deve dimostrare di possedere e di mantenere, sono lasciati ovviamente alla autonomia dei Comuni che la esplicitano in sede di Piano. Ogni Comune deve stabilirlo non in astratto secondo i già diffusi principi della qualità reale o di quella percepita, ma selezionandoli adeguatamente e soprattutto in termini di misurabilità.

A titolo esemplificativo, si potrebbe tener di conto:

- delle caratteristiche dell'ambiente urbano;
- della tutela di determinate porzioni territoriali particolarmente delicate;
- della diversificazione dell'utenza;
- della valorizzazione di aree soggette a programmi di sviluppo;
- dell'opportunità di consentire aperture giornaliere oltre la soglia normale di servizio;
- dell'esaltare la professionalità dell'operatore ben oltre i requisiti minimi previsti per l'accesso all'attività;
- dell'attivare un determinato rapporto tra produzioni tipiche locali e somministrazione;
- dell'incentivare gli operatori a partecipare a progetti di promozione del Comune o della Regione;
- dell'opportunità di implementare gli standard di accoglienza e di sicurezza;
- dell'utilità di prevedere, in certe zone, parcheggi di servizio.

Sono soltanto alcuni esempi; Amministrazione comunale, parti sociali e Camera di Commercio sono chiamati a concertare tutto il contenuto del Piano ma in particolare questa parte, sicuramente la più cruciale oltretutto la più innovativa.

Certo è che si avranno criteri differenziati sul territorio e non sarà di poca rilevanza per la disciplina che ne deriverà per aperture, trasferimenti e salvaguardia degli interessi legittimi di chi già opera nel settore.

La diversificazione del numero dei parametri fra le zone comunali risponde all'esigenza di accrescere il livello qualitativo degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande perché si ritiene che gli stessi debbano armonizzarsi con un contesto caratterizzato o per la particolarità dei luoghi, o per la valenza urbanistica degli stessi, o per adeguarsi allo sviluppo più accentuato di attività economiche, culturali e sociali.

Viene, comunque, assicurato un livello di qualità accettabile per tutte le zone.

I requisiti vengono suddivisi tra prioritari ed accessori.

La normativa disporrà il numero degli stessi ritenuto indispensabile per potere essere titolari di autorizzazione.

### Requisiti

		PRIORITARIO	ACCESSORIO
1	Superficie di somministrazione all'interno dei locali di almeno 30 mq limitatamente alle zone 3,4,5.	X	
2	Disponibilità di almeno 10 posti auto (parcheggi) su area di proprietà privata adiacente o distante dal locale di P.E. non più di 50 mt limitatamente alle zone 3,4,5.	X	
3	Immobili adeguati alla normativa per portatori di handicap (esclusi i servizi igienici)	X	
4	Servizi igienici adeguati alla normativa per portatori di handicap	X	
5	Servizi igienici dotati di acqua corrente calda e fredda distinti per sesso		X
6	Climatizzazione del locale attestata da tecnico competente	X	

7	Impianto di rinnovo automatico d'aria		X
8	Insonorizzazione dei locali (certificata da tecnico competente) con pannelli fono isolanti che garantiscano all'esterno e negli ambienti confinanti una emissione inferiore al 10% dei limiti di legge	X	
9	Disponibilità di carrelli per alimenti e bevande		X
10	Dotazione di montavivande in caso di somministrazione ad un piano diverso dalla cucina		X
11	Personale di sala adatto per l'esplicazione di un decoroso servizio, dotato di uniforme adeguata (giacca bianca o nera, cravatta..)		X
12	Disponibilità di area privata attrezzata per somministrazione all'aperto (almeno 10 mq)		X
13	Presenza di sistema di pagamento elettronico	X	
14	Somministrazione di prodotti per celiaci e diabetici		X
15	Utilizzo preferenziale di vino e olio di produzione locale (ligure e toscano)	X	
16	Cucina fortemente legata al territorio, sia per i prodotti utilizzati, che per i "piatti". La carta dei vini presenta una decisa territorializzazione (ristorante tipico regionale)	X	
17	Menu e prezzi anche in lingua inglese		X
18	Somministrazione di alimenti freschi con esclusione di alimenti precotti (es. primi piatti, pasticceria, ecc)	X	
		<b>PRIORITARIO</b>	<b>ACCESSORIO</b>
19	Disponibilità di sale contigue		X
20	Distanza dal più vicino esercizio autorizzato alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (oltre i 50 mt) limitatamente alla zona 3.	X	
21	Esposizione all'esterno dell'esercizio di una tabella riassuntiva dei criteri di qualità posseduti in base al presente atto		X
22	Adesione alle iniziative di valorizzazione del territorio comunale organizzate o patrocinate formalmente dall'Amministrazione Comunale. Requisito obbligatorio non sostituibile con altri.	X	
23	Pubblicizzazione delle iniziative dell'Amministrazione Comunale e/o diffusione di informazioni di interesse per la collettività mediante apposite strutture, depliant, materiale	X	

	illustrativo nel rispetto delle indicazioni impartite dall'Amministrazione Comunale		
24	Pubblicizzazione tramite internet dell'attività svolta e dei requisiti di qualità con indicazione della adesione alle iniziative per le quali è stato ottenuto un punteggio		X
25	Punto internet gratuito		X
26	Apertura domenicale e festiva	X	
27	Apertura giornaliera di almeno 12 ore al giorno	X	
28	Apertura serale per almeno 4 sere per settimana		X
30	Apertura nel periodo ottobre-marzo per almeno 100 giorni con apertura giornaliera di almeno 10 ore. Requisito obbligatorio non sostituibile con altri per le zone di Fiumaretta, Bocca di Magra e Cafaggio	X	
31	area attrezzata per fumatori		X
32	Utilizzo fonti rinnovabili di energia (certificato tecnico abilitato)		X
33	Utilizzo materiali biocompatibili (es: vernici ecologiche, legno non trattato chimicamente)	X	
		<b>PRIORITARIO</b>	<b>ACCESSORIO</b>
34	Contestuale assunzione a tempo pieno o parziale di 1 o più dipendenti a tempo indeterminato attestato dall'avvenuta comunicazione effettuata presso il Centro per l'impiego. Nel caso in cui, per qualsiasi motivazione (giusta causa, giustificato motivo, dimissioni) venga meno il rapporto, resta inteso che tale requisito afferente al numero dell'organico deve essere ripristinato entro il termine perentorio di 2 mesi.	X	
35	Cassa per i pagamenti nettamente separata dal banco di servizio per la somministrazione.		X

36	Soggetti o richiedenti rientranti nella fattispecie di imprenditore giovanile (Ditta individuale: titolare dell'attività di età inferiore ai 35 anni. Società di persone: almeno la metà dei soci compreso il legale rappresentante della società di età inferiore a 35 anni. Società di capitali: soggetti che rappresentano almeno il 50% del capitale sociale di età inferiore a 35 anni)		X
37	Soggetti o richiedenti rientranti nell'imprenditoria femminile (Ditta individuale: titolare dell'attività di sesso femminile. Società di persone: almeno la metà dei soci compreso il legale rappresentante della società di sesso femminile. Società di capitali: soggetti che rappresentano almeno il 50% del capitale sociale di sesso femminile)		X
38	Conoscenza di almeno una lingua straniera europea da parte del titolare o di un dipendente o collaboratore, comprovate da diploma o attestato di frequenza a corsi di lingue, rilasciato da Istituti o Scuole riconosciuti		X

## NORMATIVA

### Art.1

#### Principi generali

Le attività di somministrazione di alimenti e bevande sono attività commerciali libere ai sensi e per gli effetti dell'art.41 della Costituzione;

La regolamentazione comunale è finalizzata al contemperamento dell'interesse privato dell'impresa, al libero esercizio con quello pubblico della fruizione di un servizio commerciale adeguato e rispondente alle necessità del territorio;

Il Comune valorizza le forme di semplificazione amministrativa e di riduzione delle barriere di accesso al mercato da parte dei nuovi imprenditori ed individua i criteri a tutela della qualità del servizio reso alla collettività.

### Art.2

#### Attività di somministrazione soggette al rispetto dei criteri di qualità

Sono soggette al rispetto dei criteri di qualità ed al requisito minimo di accesso, le attività di somministrazione di alimenti e bevande previste dall'art.55 della Legge Regionale n.1/2007.

Non sono soggette al rispetto dei criteri di qualità ed al requisito minimo di accesso, le attività di somministrazione alimenti e bevande previste dagli artt. 56,57, 58 della Legge Regionale n.1/2007 e le attività inserite in locali dell'Amministrazione Comunale.

### Art.3

#### Subingresso

Il trasferimento della gestione o della proprietà dell'esercizio o di un ramo di azienda, per atto tra vivi o per causa di morte normato dall'art. 132 del TUC, è soggetto a comunicazione effettuata dal subentrante al Comune utilizzando l'apposita modulistica predisposta dall'ufficio competente o su modello equivalente che dovrà essere corredata da:

- dichiarazione notarile o copia dell'atto di trasferimento
- documentazione attestante il possesso dei requisiti professionali
- visura camerale o copia dell'atto costitutivo se trattasi di società
- titolo autorizzativo originale del dante causa

### Art. 4

#### Orari

Ai sensi dell'Art. 116 del TUC la determinazione degli orari di apertura e di chiusura al pubblico degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, nonché l'individuazione di fasce orarie di apertura obbligatoria, è demandata al Sindaco, il quale vi provvede secondo le procedure di cui al richiamato Art. 116.

### Art.5

#### Zonizzazione

Ai fini dei presenti criteri, il territorio comunale è diviso in zone così come definite da planimetria allegata e così definite.

Zona1 Montemarcello
Zona 2 Ameglia Centro Storico
Zona 3 Cafaggio
Zona 4 Bocca di Magra
Zona 5 Fiumaretta

## Art.6

### Programmazione delle attività di somministrazione

Ai fini dell'avvio di una nuova attività di somministrazione di alimenti e bevande soggetta a programmazione comunale in base a quanto disposto dalla Legge Regionale 2/01/2007 n.1 e della deliberazione del Consiglio Regionale della Liguria n.5 del 27/02/2008, il Comune prevede l'adozione di criteri di qualità secondo le disposizioni e le procedure di seguito riportate.

I soggetti interessati devono presentare al Comune domanda di autorizzazione autocertificando:

- a) La denominazione o ragione sociale del richiedente;
- b) La residenza o sede legale del richiedente;
- c) L'ubicazione del locale nel quale si intenda esercitare l'attività;
- d) Le generalità e la nazionalità del richiedente;
- e) La dichiarazione di essere in possesso dei requisiti di cui agli artt.12 e 13 della Legge Regionale n.1/2007 (requisiti morali e professionali);
- f) L'assunzione dell'obbligo ad adempiere alle procedure previste dalla normativa di settore ( notifica sanitaria di cui al Reg.CE 852/04, valutazione di impatto acustico, rispetto del DM 10/03/1998 e comunque di quanto previsto al comma 4 dell'art.55 della Legge Regionale n.1/2007);
- g) L'assunzione dell'obbligo di osservare le disposizioni di cui alla deliberazione del Consiglio Regionale della Liguria n.5/2008, in caso di effettuazione di attività di intrattenimento ed attività accessorie svolte congiuntamente alla somministrazione di alimenti e bevande;

- h) nomina del delegato se “dovuta” in possesso dei requisiti di cui alla precedente lettera e);
- i) il possesso dei requisiti minimi di accesso corrispondenti alla zona dove ha sede l’esercizio come da prospetto di seguito riportato:

	Numero requisiti prioritari minimi	Numero requisiti accessori minimi
Zona1 Montemarcello	3	6
Zona 2 Ameglia Centro Storico	3	6
Zona 3 Cafaggio	09	11
Zona 4 Bocca di Magra	6	11
Zona 5 Fiumaretta	6	11

Tr  
ascor  
so il  
termi  
ne di

60 giorni dalla data di ricevimento della domanda di autorizzazione, senza che il Comune abbia comunicato il provvedimento di diniego, la domanda s’intende accolta.

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 norme vigenti;
- b) L’effettuazione di intrattenimenti musicali senza ballo.

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 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.

All’atto dell’effettiva apertura dell’attività che deve avvenire, salvo proroga di cui all’art.145 del T.U.C. n°1/2007, entro un anno dal rilascio dell’autorizzazione, il

titolare deve inviare al Comune la comunicazione di inizio dell'attività di somministrazione.

Per le attività autorizzate con l'entrata in vigore del presente documento di programmazione, il requisito minimo di accesso previsto per le varie zone, deve essere mantenuto per tutta la durata di svolgimento dell'attività anche in caso di trasferimento (soggetto ad autorizzazione) o subingresso (soggetto a comunicazione).

In particolare per il trasferimento nella stessa zona, il titolare è tenuto al possesso dei requisiti minimi previsti per la stessa; nel caso di trasferimento ad altra zona l'interessato dovrà dimostrare il possesso dei requisiti minimi previsti per quest'ultima.

## Art.7

### Zone carenti di esercizi

Qualora una zona o una frazione del Comune sia o resti priva di esercizi di somministrazione sono consentite autorizzazioni per l'apertura di n. 1 esercizio o il trasferimento di n. 1 esercizio.

In tali casi non vengono richiesti i requisiti qualitativi di accesso.

Il Comune si riserva di affidare ai titolari dei suddetti esercizi la gestione di particolari servizi comunali.

## Art. 8

### Disciplina per le attività già esistenti

Relativamente alle attività già esistenti alla data di entrata in vigore del presente atto e perciò autorizzate in base alla precedente normativa, si dispone quanto segue:

- a) In caso di trasferimento fuori zona (fatta eccezione per coloro che trasferiscono l'attività per cause di forza maggiore, calamità naturale o sfratto esecutivo con l'esclusione dello sfratto per morosità, purché l'attività sia esercitata dagli stessi soggetti), si applica la disciplina di cui all'articolo 6 ed in particolare l'esercente dovrà autocertificare il possesso dei requisiti minimi di accesso corrispondente alla zona ove si intenda trasferire l'esercizio.; in caso di trasferimento all'interno della stessa zona l'esercente dovrà

autocertificare il possesso dei requisiti minimi d'accesso della zona interessata, nella misura del 50% (con arrotondamento all'unità superiore e comprendendo comunque i requisiti obbligatori).

- b) Nel caso di subingresso senza modifiche significative dei locali, non si tiene conto dell'obbligo del possesso dei punteggi minimi di accesso previsti per la zona interessata.

Nel caso di subingresso con modifiche sostanziali dei locali, il subentrante è tenuto a dimostrare il possesso dei punteggi minimi di accesso previsti per la zona interessata.

- c) A prescindere dai casi sopra normati, qualora l'operatore esegua modifiche sostanziali dei locali, è tenuto a dimostrare il possesso dei requisiti minimi di accesso previsti per la zona interessata nella misura del 50% (con arrotondamento all'unità superiore).

Ai sensi del presente articolo, per variazioni significative e sostanziali, si intendono le variazioni che siano rilevanti ai sensi e per gli effetti del Reg.CE 852/2004 e/o che riguardino lavori di manutenzione straordinaria.

## Art. 9

### Attività stagionali

Le disposizioni di cui al presente atto di programmazione si applicano anche alle attività di somministrazione esercitate in forma stagionale.

Per stagionali si intendono quelle attività che vengono esercitate per non meno di 5 mesi e per non più di 8 mesi consecutivi nel corso dell'anno solare.

## Art.10

### Decadenza

Qualora il Comune accerti, anche dopo il rilascio dell'autorizzazione, la mancanza dei requisiti di accesso dichiarati o nel caso in cui, durante l'esercizio dell'attività, verifichi il venir meno dei requisiti qualitativi minimi che danno luogo all'accesso di cui al presente documento, il Comune procede:

- a. A comunicare l'avvio del procedimento di decadenza assegnando all'interessato un termine non inferiore a 15 e non superiore a 60 giorni per presentare giustificazioni, istanze, proposte eventualmente corredate da documentazione. Il Comune valutata la congruità delle controdeduzioni, può stabilire un ulteriore termine di 60 giorni per l'adeguamento
- b. A pronunciare la decadenza in caso di mancato adeguamento entro il termine assegnato.

Restano ferme le ipotesi di decadenza e chiusura dell'attività previste dalla Legge Regionale n.1/2007.

Ai fini della verifica dei requisiti, oltre agli ordinari strumenti di vigilanza e controllo, il titolare di esercizio di somministrazione comunque autorizzato anche ai sensi della normativa precedente, nei casi di subingresso, trasferimento o altre variazioni che comportino o abbiano comportato l'assoggettabilità all'obbligo del possesso dei requisiti minimi di accesso, è tenuto a presentare al Comune ogni due anni a partire dall'anno 2010, entro il mese di gennaio, autocertificazione del mantenimento dei requisiti che hanno determinato l'accesso di cui al presente documento. Il Comune provvede alla verifica a campione delle autocertificazioni pervenute. La mancata presentazione o la presentazione oltre i termini dell'autocertificazione biennale comporta l'avvio del procedimento di decadenza del titolo abilitativi di cui ai commi precedenti.

#### Art. 11

##### Obbligo della nomina del preposto

Ai sensi dell'Art. 55 del TUC , comma 11, il termine superato il quale il titolare deve nominare il preposto è fissato in giorni 60.

#### Art. 12

##### Rinvio

Per quanto non previsto nel presente atto, si rinvia alla disciplina prevista dalla Legge Regionale n.1/2007 ed alla Deliberazione del Consiglio Regionale della Liguria n.5 del 27/02/2008, nonché alla successiva pianificazione urbanistico commerciale relativa al commercio in sede fissa.

## Art. 13

### Sanzioni

Per le violazioni delle norme previste nel presente atto regolamentare, si applicano le sanzioni di cui all'art. 142 - commi 2 e 3 del TUC.

## Art. 14

### Sospensione e limitazione temporanea all'esercizio dell'attività di somministrazione

Il Sindaco con propria Ordinanza, può sospendere o limitare temporaneamente l'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande a tutti gli esercenti delle attività di somministrazione presenti sul territorio comunale, qualora vengano accertate situazioni che contrastino con l'ordine pubblico e la sicurezza urbana.

## Art. 15

### Consumo sul posto di prodotti alimentari negli esercizi di vicinato e nelle imprese artigiane

Ai sensi degli artt. 8 e 10 della Legge Regionale n. 1/2007 ed ai sensi della Deliberazione del Consiglio Regionale della Liguria n. 5/2008, vengono stabilite come segue le condizioni affinché sia consentito consumare immediatamente sul posto prodotti alimentari negli esercizi di vicinato e nelle imprese artigiane:

- c. Deve essere escluso il servizio di somministrazione (e quindi non sono ammessi il servizio assistito al cliente, la fornitura di servizio al tavolo, ritirare stoviglie, posate e bicchieri dopo la consumazione, consegnare od illustrare apposito menù);
- d. il consumo può essere effettuato utilizzando esclusivamente piani di appoggio (e non tavolo e sedie), stoviglie e posate a perdere;
- e. Il locale deve avere una dimensione di almeno 30 mq di superficie destinata al consumo sul posto;

- f. La dimensione massima dei piani di appoggio, quanto alla larghezza, è fissata in 30 cm, quanto alla lunghezza in 100 cm; il numero dei piani di appoggio non può superare il 5% (arrotondato all'unità superiore) della superficie destinata alla vendita;
- g. è escluso l'utilizzo di ambienti appositamente destinati al consumo ed attrezzati, al chiuso o all'aperto, in spazi di pertinenza o comunque a disposizione (sale da pranzo, giardini o de hors);
- h. devono essere osservate le disposizioni igienico-sanitarie.

- Vista la propria precedente Deliberazione n. 40 del 24/11/2008 con oggetto "Approvazione del piano di consulenze e collaborazioni per l'anno 2008", che prevede affidamento di incarico di consulenza ai fini della redazione del Piano Comunale relativo agli indirizzi e criteri per la somministrazione di alimenti e bevande in attuazione della Deliberazione Consiglio Regionale Liguria n. 5 del 27/02/2008;
- Vista la Determinazione del Responsabile Area Attività Produttive Tutela del Territorio che conferisce al dott. Alberto Ravecca incarico al fine di redigere il Piano dei Pubblici Esercizi del Comune di Ameglia;
- Vista la bozza del "Piano per la somministrazione di alimenti e di bevande" predisposta dal citato professionista;
- Dato atto che:
- il Piano è stato illustrato agli operatori del settore in data 19/03/2009 c/o la Sala Consiliare del Comune di Ameglia;
- ai sensi dell'articolo 55 della Legge Regionale Liguria n. 1/2007, il giorno 31/03/2009 il Piano è stato presentato alle associazioni dei pubblici esercizi maggiormente rappresentative a livello regionale, alle organizzazioni sindacali dei lavoratori del settore, alle associazioni dei consumatori e degli utenti e della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura che hanno favorevolmente accolto la proposta;
- Visto il T.U.E.L. 267/2000 e s.m.i.
- Uditi i seguenti interventi:

Con voti favorevoli xxxxx, contrari xxxxx, astenuti xxxxx, espressi nei modi di Legge dai xxxxx Consiglieri presenti e votanti;

DELIBERA

Per tutto quanto in premessa, di approvare il Piano per la somministrazione di alimenti e di bevande allegato alla presente -Allegato 1-;

Infine

Con voti favorevoli xxxxx, contrari xxxxx, astenuti xxxxx, espressi nei modi di Legge dai xxxxx Consiglieri presenti e votanti;

DELIBERA

Di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile ai sensi del D. Lgs. 267/2000 e s.m.i.