

## **CIRCOLARE n. 17 del 4 aprile 2005**

**Modalità applicative della l.r. n. 30 del 24.12.2003 "Disciplina delle attività di somministrazione di alimenti e bevande".**

In relazione alle numerose richieste di chiarimento concernenti l'applicazione degli articoli 8, comma 4, lettera a), 9, comma 14, 17, 19 e 24, comma 3 della legge in oggetto indicata, si forniscono di seguito le relative indicazioni applicative.

### **Criteria per misurare la superficie di intrattenimento nelle discoteche e nei locali notturni**

Qualora l'attività di intrattenimento svolta nelle discoteche, sale da ballo e locali notturni sia prevalente a quella di somministrazione pure svolta negli stessi locali, l'attività di somministrazione non è soggetta a programmazione regionale e comunale, in relazione al rilascio delle relative autorizzazioni.

L'art. 8, comma 4 della l.r. n. 30 del 2003 stabilisce che l'attività di intrattenimento si intende prevalente nei casi in cui la superficie utilizzata per il suo svolgimento è pari almeno ai tre quarti della superficie complessiva a disposizione, esclusi i magazzini, i depositi, gli uffici e i servizi e allorché la somministrazione di alimenti e bevande è effettuata esclusivamente nei confronti di chi usufruisce a pagamento dell'attività di intrattenimento.

In relazione alle modalità di misurazione delle superfici sopra indicate, si ritiene che non siano da considerarsi quali superfici di somministrazione, nell'ambito dei locali di cui alla lettera l) della DGR n. VII/17516 del 17/5/2004, quelle occupate dagli arredi per la somministrazione, quali poltrone, divani e tavoli di ridotte dimensioni.

Si precisa inoltre che rientrano nella categoria dei locali destinati a "servizi" di cui all'art. 8.4 lettera a) della legge regionale 30/03 i seguenti:

- a) i servizi igienici per il pubblico e il personale;
- b) i camerini;
- c) il guardaroba;
- d) gli spogliatoi per il personale;
- e) la cucina, compresa la zona lavaggio stoviglie;
- f) il locale dispensa;
- g) il locale preparazione alimenti;
- h) gli ingressi, i relativi disimpegni (corridoi) e la zona cassa;
- i) locali filtranti e separanti in genere.

In base alla ratio dell'articolo in esame, le attività di intrattenimento e quella di somministrazione devono svolgersi congiuntamente ma non necessariamente nello stesso momento.

La ratio di tale disposizione è che le due attività devono essere svolte insieme ma non necessariamente contemporaneamente.

### **Somministrazione e vendita di prodotti dolciari nei pubblici esercizi**

La l.r. 30 del 2003 ha tra le proprie finalità lo sviluppo e l'innovazione della rete dei pubblici esercizi in relazione alle esigenze dei consumatori, nonché la tutela della salute e la sicurezza alimentare, senza peraltro apporre restrizioni sulle modalità di vendita previste dall'originaria normativa statale di riferimento.

In relazione alle finalità sopra indicate, la legge in questione ha abolito la distinzione delle tipologie autorizzative previste dalla legge 287 del 1991 perché superate dalla crescente evoluzione del consumo di pasti fuori casa, subordinandone la somministrazione alla specifica autorizzazione sanitaria.

Sempre poi in relazione allo sviluppo delle attività commerciali e delle esigenze dei consumatori, con l'articolo 9 comma 14, è stata prevista anche la possibilità da parte dei gestori di vendere per asporto i prodotti per i quali sono stati autorizzati alla somministrazione.

Inoltre, la disciplina sopra indicata è in stretta relazione con quanto disposto al punto 6 del successivo provvedimento attuativo della legge in questione - vale a dire la DGR n. 17516 del 17.05.2004 *Indirizzi generali per il rilascio da parte dei Comuni delle autorizzazioni relative alle attività di somministrazione di alimenti e bevande* - laddove bar caffè, bar pasticcerie, bar gelaterie, cremerie, creperie e similari vengono definiti quali esercizi caratterizzati anche dalla somministrazione di prodotti dolciari in senso lato.

Nella definizione di prodotti dolciari rientrano ovviamente anche quelli preconfezionati quali caramelle, cioccolatini, gelati, chewing-gum e pastigliaggi vari, sia sfusi che confezionati.

Per quanto sopra, è ammissibile da parte dei pubblici esercizi la vendita per asporto dei prodotti dolciari sopra indicati, conformemente alla ratio della l.r. n. 30 del 2003 e dei suoi provvedimenti attuativi.

### **Menù: composizione, rappresentazione ed esposizione nei pubblici esercizi**

La l.r. n. 30 del 2003 ha fra le sue principali finalità anche la corretta informazione e pubblicizzazione nei pubblici esercizi dei prodotti utilizzati e dei prezzi ad essi applicati.

Infatti, la legge in questione mira anche alla trasparenza ed alla salvaguardia delle esigenze del consumatore, per cui è obbligatoria la presenza del menù e non v'è dubbio che il menù debba comprendere l'elenco dei prodotti in vendita, bevande e/o alimenti, con i relativi prezzi applicati.

In particolare, per i bar, vi è l'obbligo da parte del titolare dell'esercizio di esporre elenco e prezzi delle bevande destinate alla somministrazione, attraverso apposita tabella da collocare ben in vista all'interno dello stesso locale. L'esercente di tale attività è tenuto inoltre ad indicare o comunque a rappresentare al consumatore, al momento dell'ordinazione, l'eventuale maggiorazione per il servizio al tavolo.

Per i locali addetti alla ristorazione, vi è l'obbligo da parte del titolare dell'esercizio di esporre il menù anche all'esterno dell'esercizio o comunque leggibile dall'esterno.

Si ricorda altresì che l'obbligo di esposizione del menù all'esterno del locale è in relazione agli esercizi di cui alle lettere a), b), c), e d) della D.G.R. n. VII/17516 del 17.05.2004 "Indirizzi generali per il rilascio da parte dei Comuni delle autorizzazioni relative alle attività di somministrazione di alimenti e bevande in attuazione della l.r. n. 30 del 2003", e quindi vale per:

- a) ristorante, trattoria, osteria con cucina e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina con menù che include una sufficiente varietà di piatti e dotati di servizio al tavolo;
- b) esercizi con cucina tipica lombarda: ristorante trattoria, osteria in cui è prevalente l'utilizzo di alimenti e bevande tipici della tradizione locale o regionale;
- c) tavole calde, self service, fast food e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina ma privi di servizio al tavolo;
- d) pizzerie e simili: esercizi della ristorazione, con servizio al tavolo, in cui è prevalente la preparazione e la somministrazione del prodotto "pizza".

In merito alla rappresentazione e composizione del menù, poiché pervengono numerose segnalazioni di difformità applicative, si invitano i Comuni e le Associazioni in indirizzo a vigilare e a sensibilizzare gli esercenti al rispetto della normativa regionale vigente in materia.

### **Orario di apertura mattutino dei pubblici esercizi**

L'articolo 17 della l.r.n. 30 del 24 dicembre 2003 "Disciplina delle attività di somministrazione di alimenti e bevande" stabilisce che gli orari di apertura e chiusura al pubblico degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande aperti al pubblico, sono rimessi alla libera determinazione degli esercenti entro i limiti stabiliti dal Sindaco, sentito il parere della Commissione prevista dall'articolo 20 ed in conformità agli indirizzi regionali di cui all'articolo 8, comma 1 della stessa l.r.

La D.G.R. n. VII/17516 del 17.05.2004 concernente "Indirizzi generali per il rilascio da parte dei Comuni delle autorizzazioni relative alle attività di somministrazione di alimenti e bevande in attuazione della l.r. n. 30 del 24 dicembre 2003" al punto 12.2 prevede che i Comuni debbano stabilire una fascia di apertura e di chiusura delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande compresa tra le ore 5 e le ore 2 del giorno successivo, per gli esercizi nei quali la somministrazione di alimenti e bevande costituisce attività esclusiva.

Poiché l'applicazione della disciplina degli orari contenuta nella D.G.R. n. VII/17516 del 17.05.2004 ha evidenziato l'esigenza di introdurre una maggiore flessibilità nella gestione degli orari di apertura mattutina dei pubblici esercizi affinché i gestori possano

fornire un servizio realmente corrispondente alle esigenze dei consumatori, la disposizione sopra indicata è stata integrata con seguente normativa prevista dalla D.G.R. n. VII/20955 del 16.02.2005:

“Il Comune, sentita la Commissione di cui all'articolo 20 della l.r. n. 30 del 2003, può altresì autorizzare, su richiesta degli esercenti e per particolari esigenze di servizio al cittadino, in relazione alle attività di cui alle lettere a), b), c), d), e), f), g), ed h) del precedente punto 6 del presente provvedimento, specifiche deroghe all'orario di apertura mattutino, comunque garantendo una fascia oraria di chiusura notturna di non meno di quattro ore.”

Le attività di somministrazione di alimenti e bevande che potranno usufruire delle deroghe all'orario di apertura mattutino sono le seguenti:

- a) ristorante, trattoria, osteria con cucina e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina con menù che include una sufficiente varietà di piatti e dotati di servizio al tavolo;
- b) esercizi con cucina tipica lombarda: ristorante, trattoria, osteria in cui è prevalente l'utilizzo di alimenti e bevande tipici della tradizione locale o regionale;
- c) tavole calde, self service, fast food e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina ma privi di servizio al tavolo;
- d) pizzerie e simili: esercizi della ristorazione, con servizio al tavolo, in cui è prevalente la preparazione e somministrazione del prodotto “pizza”;
- e) bar gastronomici e simili: esercizi in cui si somministrano alimenti e bevande, compresi i prodotti di gastronomia preconfezionati o precotti usati a freddo ed in cui la manipolazione dell'esercente riguarda l'assemblaggio, il riscaldamento, la farcitura e tutte quelle operazioni che non equivalgono né alla produzione né alla cottura;
- f) bar-caffè e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di dolci e spuntini;
- g) bar pasticceria, bar gelateria, cremeria, creperia e simili: bar caffè caratterizzati dalla somministrazione di una vasta varietà di prodotti di pasticceria, gelateria e dolciari in genere;
- h) wine-bar, birrerie, pub, enoteche, caffetterie, sala da the e simili: esercizi prevalentemente specializzati nella somministrazione di specifiche tipologie di bevande eventualmente accompagnate da somministrazione di spuntini, pasti e/o piccoli servizi di cucina.

#### **Conversione delle autorizzazioni rilasciate ai sensi della legge n. 287 del 1991**

L'articolo 24, comma 3 della l.r. n. 30 del 2003 stabiliva che il titolare di autorizzazioni di cui all'art. 5, comma 1, lettere a), b) e d), della legge n. 287 del 1991 per uno stesso esercizio, aveva diritto, sussistendone le condizioni, di attivare o cedere, entro il 13 gennaio 2005, i diversi rami di azienda e il subentrante aveva diritto all'intestazione della relativa autorizzazione.

Il termine di cui all'art. 24, comma 3 della citata legge non è stato prorogato e pertanto dopo il 13 gennaio 2005 non è più consentita la possibilità di attivare o cedere una delle due attività afferenti alle tipologie della legge n. 287 del 1991.

In relazione alla fine della disciplina transitoria dell'articolo suddetto, si ritiene pertanto utile che il Comune proceda alla conversione d'ufficio, nella nuova tipologia unica regionale, di tutti i titoli autorizzatori prima rilasciati ai sensi della legge statale vigente all'entrata in vigore della l.r. 30/03.

Le autorizzazioni ex tipologia a), b), e d), della l. 287/91, così convertite d'ufficio, sono da considerarsi decadute a tutti gli effetti e non potranno essere prese in esame al fine della programmazione comunale della rete di vendita dei pubblici esercizi, nella cui definizione i Comuni non dovranno pertanto tener conto dei vecchi parametri predisposti ai sensi dell'art. 2 della legge n. 25 del 1996.

Il Direttore Generale  
Mario Nova