

Alla luce degli approfondimenti effettuati, la Consulta si è espressa nella seduta del 15 novembre 2016 ed espone le seguenti argomentazioni.

Ai sensi dell'art. 1, comma 1, della Legge n. 287/1991 (“Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività di pubblici esercizi”), “Per somministrazione si intende la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, all'uopo attrezzati”.

Dalla definizione appena citata si evince che, ai fini della qualificazione di un'attività come di somministrazione, non è necessario individuare gli elementi del servizio di assistenza del personale, né l'utilizzo di stoviglie non usa e getta.

Con riferimento alla vendita per il consumo immediato di prodotti alimentari da parte di imprese artigiane, la normativa nazionale nulla dispone sul punto (come si legge nella risoluzione MISE nr 174884 del 29 settembre 2015 segnalata nel quesito – le normative citate nel documento sono il d.l. n. 223/2006, convertito con modificazioni in l. n. 248/2006, e la l. n. 287/1991).

Tuttavia la possibilità di vendita, per il consumo immediato, da parte delle imprese artigiane dei propri prodotti alimentari è espressamente riconosciuta dall'art. 2, comma 2, L.R. n. 8/2009. Non sono, però, indicate chiaramente le condizioni attraverso cui tale attività possa essere svolta.

Nel silenzio di una disciplina specifica sul punto in ambito nazionale, la citata risoluzione MISE prevede che “In presenza, comunque, di una norma regionale vigente che disciplina tale fattispecie [...], si ritiene che le modalità di applicazione della medesima non possano che essere analoghe a quelle già ammesse in via interpretativa dalla scrivente nei casi espressamente previsti dalla richiamata normativa nazionale”.

Si riporta di seguito la risoluzione MISE

- l'art. 3, comma 1, lettera f-bis) del decreto legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, nella legge 4 agosto 2006, n. 248, ha introdotto il principio in base al quale negli esercizi di vicinato, nel solo caso in cui siano legittimati alla vendita dei prodotti appartenenti al settore merceologico alimentare, il consumo sul posto di prodotti di gastronomia non può essere vietato o limitato se svolto alle condizioni espressamente previste dalla nuova disposizione, ovvero la presenza di arredi nei locali dell'azienda ed esclusione del servizio assistito di somministrazione;

- l'articolo 4, comma 2-bis, dello stesso decreto consente il consumo sul posto anche ai titolari di impianti di panificazione con le stesse modalità applicative cui devono sottostare i titolari di esercizi di vicinato;
- ai sensi del comma 8-bis dell'articolo 4 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, anche agli imprenditori agricoli è consentito effettuare ".....il consumo immediato dei prodotti oggetto di vendita, utilizzando i locali e gli arredi nella disponibilità dell'imprenditore agricolo, con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni generali di carattere igienico-sanitario".
- Tali fattispecie di consumo sul posto, peraltro, non possono essere automaticamente estese alle attività artigianali diverse da quelle dei panificatori, quali gelaterie, pizzeria al taglio, e così via (salvo non svolgano nella stessa sede legittimamente anche attività di vendita al dettaglio quale esercizio di vicinato) in quanto non previste dalla disciplina normativa nazionale di riferimento.
- Nei locali degli esercizi di vicinato, quindi, gli arredi richiamati dalla disposizione non possono coincidere con le attrezzature tradizionalmente utilizzate negli esercizi di somministrazione, quali ad esempio le apparecchiature per le bevande alla spina, tavoli e sedie così come macchine industriali per il caffè, né può essere ammesso, in quanto espressamente vietato dalla norma, il servizio assistito.
- Per garantire le condizioni minime di fruizione è stato infatti ritenuto ammissibile solo l'utilizzo di piani di appoggio di dimensioni congrue all'ampiezza ed alla capacità ricettiva del locale nonché la fornitura di stoviglie e posate a perdere.
- Con il parere n. 75893 dell'8-5-2013, la scrivente ha previsto la possibilità di consentire la presenza di un limitato numero di panchine o altre sedute non abbinabili ad eventuali piani di appoggio, essendo invece tipica di bar e ristoranti la consumazione seduti al tavolo, anche se eventualmente svolta con modalità self service.
- A tale proposito, si precisa ulteriormente che i piani e le sedute richiamati nel citato parere devono intendersi non abbinabili, non nel senso che la loro collocazione all'interno dell'ambito spaziale deve essere non abbinata (solo in tal senso i clienti potrebbero abbinarli spostandoli), ma nel senso che l'utilizzo congiunto della seduta e del piano d'appoggio non deve risultare normalmente possibile (ad esempio, per le diverse altezze dei medesimi) in modo che sia consentito ai fruitori il consumo degli alimenti

e delle bevande da seduti (ma non al tavolo) ovvero appoggiando i prodotti su un piano (ma senza poterlo utilizzare da seduti).

Le condizioni che devono sussistere affinché possa essere esercitata, da parte delle imprese artigiane, l'attività di vendita degli alimenti di propria produzione per il consumo immediato stanno nell'utilizzo di arredi non abbinabili e nell'assenza di servizio assistito di somministrazione (questo per espresso divieto di cui all'art. 2, comma 2, L.R. n. 8/2009).