

# LE ATTIVITA' ALIMENTARI

nel Comune di FIRENZE

## Tipologie - Regole Normativa



**In base alla PREVALENZA della tua attività di impresa,  
in quale di queste tipologie di imprese alimentari ti riconosci?**

**Nell'esercizio della tua impresa, vuoi consentire ai clienti anche  
il consumo sul posto dei prodotti venduti/prodotti?**

TIPOLOGIA	CON CONSUMO SUL POSTO	CODICE ATECO	COMPE TENZA
<b>Solo vendita al dettaglio in sede fissa per asporto</b> , senza produzione o con laboratorio di produzione/ trasformazione non prevalente → <b>ESERCIZI DI VICINATO ALI- MENTARE</b>	AMMESSO	G 47.100R	Ufficio Commercio fisso
<b>Vendita al dettaglio mediante forme speciali</b> (spacci interni, distributori automatici, vendita per corrispondenza, commercio elet- tronico e al domicilio del consumatore) → <b>FORME SPECIALI DI VENDITA</b>	NON AMMESSO	G 47.106 R G 47.9	Ufficio Commercio fisso
<b>Solo vendita al dettaglio in sede fissa per asporto</b> , senza produzione o con laboratorio di produzione/ trasformazione → <b>MEDIE/GRANDI STRUTTURE ALIMENTA- RI</b>	NON AMMESSO	G 47.103 R	Ufficio Commercio fisso
<b>Vendita all'ingrosso</b> senza produzione o con piccola produzione non prevalente → <b>GROSSISTA</b>	NON AMMESSO	G 46.2 G 46.3	Ufficio Commercio fisso
<b>Produzione artigianale con/senza vendita diretta nel luogo di produzione o locale attiguo</b> , come descritta dalla L.R. 22/10/2008, n. 53 da impresa che ha i requisiti per essere annotata dalla CCIAA nella <b>sezione speciale Artigiani</b> del registro imprese → <b>ARTIGIANO</b>	AMMESSO	C 10. ... (alimenti)  C 11. ... (bevande)	Ufficio Sommi- nistrazione Industria e Artigianato Alimentare (S.I.A.A.)
<b>Produzione in genere</b> , compresi i laboratori di produzione, di trasformazione e/o confezionamento con/senza attività di vendita diretta al consumatore finale <b>nel luogo di produzione o locale attiguo</b> , ma che non hanno caratteristiche tali da poter essere anno- tate dalla CCIAA nella sezione speciale del registro imprese degli Artigiani → <b>IMPRESA DI PRODUZIONE ALIMENTARE</b>	NON AMMESSO	C 10. ... (alimenti)  C 11. ... (bevande)	Ufficio S.I.A.A.
<b>IMPRESA DI PANIFICAZIONE</b>	AMMESSO	C 10.71R	Ufficio S.I.A.A.
<b>IMPRENDITORE AGRICOLO</b>	AMMESSO	A	Ufficio Commercio fisso
<b>SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE</b>	AMMESSO	I 56R	Ufficio S.I.A.A.
<b>ATTIVITÀ DI TRASPORTO</b> di prodotti alimentari	NON AMMESSO	C 10. ... (alimenti) C 11. ... (bevande)	Ufficio S.I.A.A.
<b>ATTIVITÀ DI DEPOSITO</b>	NON AMMESSO	C 10. ... (alimenti) C 11. ... (bevande)	Ufficio S.I.A.A.  2

## 1. COMMERCIO ALIMENTARE

### A) ESERCIZI DI VICINATO ALIMENTARI PER ASPORTO

(fino a mq. 300 di superficie di vendita)



L'apertura, il trasferimento di sede e l'ampliamento della superficie di una attività di vendita al dettaglio in sede fissa dei prodotti appartenenti al settore merceologico alimentare – ESERCIZIO DI VICINATO - può essere esercitata previa presentazione di una scia al SUAP, ai sensi della L.R. 62/2018 e ss.mm.ii. – art. 14 e 15. La riduzione della superficie di vendita è soggetta a comunicazione.

L'attività può essere esercitata in locali che abbiano una destinazione d'uso commerciale o compatibile.

E' richiesto il possesso dei requisiti professionali ai sensi degli artt. 11 e 12 della L.R. 62/2018 (che riprendono l'art. 71 del D. Lgs. 59/2010 mod. D. Lgs. 147/2012) vedi → **Scheda A**

Per gli adempimenti igienico sanitari di cui al Reg. CE n. 852/2004 vedi → **Scheda C**

I **Temporary Store** seguono le stesse norme del vicinato per la vendita del settore alimentare.

In una attività di **vendita al dettaglio alimentare per asporto** possono essere venduti tutti i prodotti alimentari confezionati nonché tutti gli alimenti che siano stati precedentemente (o altrove) preparati in anticipo rispetto alla richiesta del cliente e che vengono pertanto offerti al consumatore già pronti, al limite con una semplice operazione di preriscaldamento/sporzionamento/assemblaggio. Se quindi l'attività d'impresa prevede una **preparazione degli alimenti** (con locale a questa destinato) la fase del ciclo produttivo deve avvenire in un momento completamente indipendente dalla fase di vendita dei prodotti. Non deve essere compiuta alcuna operazione di preparazione/trasformazione/cottura degli alimenti successivamente alla richiesta di acquisto.

E' ammessa la **vendita di bevande non alcoliche, tramite erogazione delle stesse da recipienti finalizzati alla conservazione a temperatura idonea,**

purché già preparate e con caratteristiche tali da poter essere consumate immediatamente e fornite al cliente in contenitori di **materiale monouso**, non essendo consentita, su richiesta del cliente, alcuna preparazione estemporanea né miscelazione o operazioni di trasformazione della bevanda.

Le **bevande alcoliche di ogni gradazione**, al contrario, possono essere vendute **solo in confezione originale sigillata.**



L'attività di vendita al dettaglio per asporto **non può essere organizzata** con la presenza di attrezzature tradizionalmente utilizzate negli esercizi di somministrazione, quali ad es. apparecchiature per le bevande alla spina così come macchine industriali per il caffè, cioccolata, granitiere, macchine per zucchero filato, crepes ecc....

La "tazzina di caffè espresso" per esempio è elemento caratteristico del servizio assistito proprio degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, a meno che il caffè non venga erogato con macchina a gettoni self service (distributori automatici).



Se nel locale sede dell'attività viene esercitato il **CONSUMO SUL POSTO** → vedi **Scheda B**

### B) FORME SPECIALI DI VENDITA

I prodotti alimentari possono essere venduti anche attraverso le Forme Speciali di Vendita di cui agli artt. 73 e ss. della L.R. 62/2018 e ss.mm.ii. (spaccio interno, distributori automatici, vendita per corrispondenza, commercio elettronico e al domicilio del consumatore).

La scia va presentata al Suap "dove si intende avviare l'attività" e vale per l'intero territorio nazionale.

Ai sensi del Decreto Madia 2, la scia è dovuta solo se tale attività (eccetto per gli spacci interni) è esercitata esclusivamente in tale modalità, mentre, qualora la forma speciale di vendita al dettaglio sia **abbinata alla medesima attività di vendita** tra quelle contemplate dalla L.R. 62/2018 e per il medesimo settore merceologico, (commercio in sede fissa, ambulante, ingrosso, somministrazione, stampa quotidiana ecc.) non è necessario presentare ulteriore specifica scia di avvio attività.

Nelle forme speciali di vendita **non è consentito il consumo sul posto.**

**NON è consentita** la vendita o somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione mediante distributori automatici, ai sensi dell'art. 16 del Regolamento unico per le attività commerciali n. 7/2018.

E' richiesto il possesso dei requisiti professionali (eccetto per gli spacci interni) ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. 59/2010 mod. D. Lgs. 147/2012 vedi → **Scheda A**

Per gli adempimenti igienico sanitari di cui al Reg. CE n. 852/2004 vedi → **Scheda C**

### C) MEDIE/GRANDI STRUTTURE ALIMENTARE

( > 300 mq. sup. vendita per medie strutture e > 2500 mq. per grandi strutture di vendita)

L'attività di vendita al dettaglio in sede fissa dei prodotti appartenenti al settore merceologico alimentare – tramite MEDIA/GRANDE STRUTTURA, può essere esercitata ai sensi della L.R. 62/2018 e ss.mm.ii. – artt. 18-19.

L'apertura, il trasferimento di sede e l'ampliamento della superficie è soggetta ad autorizzazione comunale.

La modifica quantitativa o qualitativa di settore merceologico è soggetta a scia. La riduzione della superficie di vendita è soggetta a comunicazione.

L'attività può essere esercitata in locali che abbiano una destinazione d'uso commerciale nel rispetto dei requisiti stabiliti nel Regolamento Urbanistico (in particolare art. 21 e Regolamento Regionale D.P.G.R. n. 23/R).

E' richiesto il possesso dei requisiti professionali ai sensi degli artt. 11 e 12 della L.R. 62/2018 (che riprendono l'art. 71 del D. Lgs. 59/2010 mod. D. Lgs. 147/2012) vedi → **Scheda A**

Per gli adempimenti igienico sanitari di cui al Reg. CE n. 852/2004 vedi → **Scheda C**

In una attività di vendita al dettaglio alimentare possono essere venduti tutti i prodotti alimentari confezionati nonché tutti gli alimenti che siano stati precedentemente (o altrove) preparati in anticipo rispetto alla richiesta del cliente e che vengono pertanto offerti al consumatore già pronti, al limite con una semplice operazione di preriscaldamento/sporzionamento/assemblaggio.

Nelle medie/grandi strutture **NON è consentito il consumo sul posto.**

### D) IMPRENDITORI AGRICOLI/ITTICI

L'attività di vendita al dettaglio in sede fissa da parte degli imprenditori agricoli è disciplinata dall'art. 4 del D. Lgs. 228/2001.

Per vendere **in un locale privato aperto al pubblico o mediante commercio elettronico** è necessaria la presentazione di una scia al SUAP.

Se nel locale sede dell'attività viene consentito il **CONSUMO SUL POSTO** vedi → **Scheda B**

Per vendere al dettaglio **su superfici all'aperto nell'ambito della propria azienda agricola**, nonché **in occasione di sagre, fiere**, manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico o di promozione dei prodotti tipici o locali, (ma anche **su superfici all'aperto private** di cui abbiano la disponibilità) non è richiesta alcuna comunicazione/s.c.i.a..

Gli imprenditori agricoli sono legittimati anche a **vendere prodotti non provenienti dai propri fondi** e sarà l'ammontare dei ricavi derivanti dalla vendita di questi prodotti non ottenuti nella propria azienda (art. 4 comma 8) a determinare il significato analitico del termine prevalente: il medesimo ammontare deve infatti rientrare nei **limiti di importi** fissati dal suddetto comma, oltre i quali si deve applicare la normativa in materia di commercio al dettaglio in sede fissa. In quest'ultimo caso pertanto si determina il passaggio dell'attività da imprenditore agricolo a quello di esercente al dettaglio, nelle forme previste dalla normativa per il commercio al dettaglio e con i relativi adempimenti previsti per lo svolgimento dell'attività commerciale (compreso il possesso del requisito professionale).

Si intendono comunque connesse le attività, esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto **prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo** o del bosco o dall'allevamento di animali, nonché le attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge (art. 2135 c.c.).



**L'imprenditore ittico** e' equiparato all'imprenditore agricolo (art. 2 D.Lgs.226/2001).



## E) VENDITA TEMPORANEA

L'attività di vendita temporanea può essere svolta solo in occasione di eventi individuati dal Comune (vedi Disciplina di Giunta n. 303 del 23.05.2019), a condizione che non ne costituisca la ragione esclusiva o prevalente, previa presentazione di scia al SUAP ai sensi dell'art. 17 della L.R. 62/2018.

L'attività può essere esercitata con il consenso dell'organizzatore o del gestore, limitatamente alla durata della manifestazione e, per le vendite temporanee, **possono essere posti in vendita prodotti esclusivamente attinenti alla manifestazione.**

L'attività può essere esercitata:

- a) in unità immobiliari o aree di proprietà privata o di proprietà pubblica nella disponibilità di privati, non soggette a servitù di pubblico passaggio o non destinate a uso pubblico;
- b) in unità immobiliari di proprietà di enti pubblici non soggette a servitù di pubblico passaggio o non destinate a uso pubblico.

Con deliberazione G.C. 303/2019 il Comune di Firenze ha individuato le seguenti tipologie di eventi in occasione dei quali è consentita l'attività temporanea di vendita:

- Concerti, spettacoli abilitati/autorizzati come pubblico spettacolo
- Eventi sportivi svolti in impianti pubblici
- Eventi letterari o presentazioni di libri/pubblicazioni, all'interno di biblioteche, scuole, musei, teatri/cinema, librerie, esercizi di somministrazione, circoli
- Manifestazioni organizzate da scuole pubbliche o private inerenti i programmi di studio
- Vendita da parte degli Enti del Terzo Settore in occasione di eventi di promozione della propria attività

E' richiesto il possesso dei requisiti professionali ai sensi degli artt. 11 e 12 della L.R. 62/2018 (che riprendono l'art. 71 del D. Lgs. 59/2010 mod. D. Lgs. 147/2012) vedi → **Scheda A**

Per gli adempimenti igienico sanitari di cui al Reg. CE n. 852/2004 vedi → **Scheda C**

## F) COMMERCIO ALL'INGROSSO

La competenza amministrativa è della Camera di Commercio.

La vendita all'ingrosso di prodotti alimentari non è soggetta al possesso di requisiti professionali.

Per gli adempimenti igienico sanitari di cui al Reg. CE n. 852/2004 (da presentare al Suap) vedi → **Scheda C.**

## G) ATTIVITÀ DI PANIFICAZIONE

L'attività di panificazione in Regione Toscana è regolata dalla L.R. 18/2011

Per attività di panificazione si intende l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale, con l'esclusione della semplice doratura, rifinitura o solo cottura di un prodotto surgelato o semilavorato da altra impresa. È riservata alle imprese che svolgono l'attività di panificazione la denominazione di **panificio**.



Il panificio può svolgere anche:

- attività di produzione e vendita di prodotti da forno, di impasti e di prodotti semilavorati refrigerati, congelati o surgelati;
- attività di vendita dei prodotti di propria produzione per il consumo immediato, utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda, con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria (CONSUMO SUL POSTO vedi → **Scheda B**).

L'intero ciclo produttivo dell'attività di panificazione deve svolgersi nella stessa azienda, nel rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria, edilizia, ambientale e di sicurezza nei luoghi di lavoro. Per i nuovi insediamenti la destinazione d'uso dei locali dovrà rispettare le previsioni del Regolamento Urbanistico cui si rinvia.

L'apertura di un nuovo panificio, il trasferimento e la trasformazione di panifici già esistenti sono soggetti a s.c.i.a., da presentare al Comune, tramite lo sportello SUAP. La SCIA è corredata anche dall'indicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva in possesso dei requisiti professionali stabiliti dall'art. 3 della L.R. 18/2011 o in procinto di acquisirli vedi → **Scheda A**

Contestualmente alla presentazione della s.c.i.a. deve essere presentata anche la relativa notifica igiene degli alimenti di cui al Reg. CE n. 852/2004 vedi → **Scheda C**

Qualora per un panificio sussistano più unità operative in cui avviene la panificazione, per ognuna di esse è indicato il responsabile dell'attività produttiva.

## 2. ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

### A) ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

Per **somministrazione di alimenti e bevande** si intende la vendita per il consumo sul posto di alimenti e bevande, con **prevalenza di servizio assistito alla clientela**, nei locali dell'esercizio o in un'area aperta al pubblico intesa come adiacente o pertinente al locale, a tal fine **attrezzati e gestiti per la funzionalità dell'esercizio**, utilizzando gli arredi e le attrezzature tipiche della somministrazione, quali bancone del bar, macchina del caffè espresso, impianti di spillatura delle bevande anche alcoliche, tavoli apparecchiati, sedie, ecc. così come specificato nell'art 2 del Regolamento Unico delle Attività Commerciali (Delibera C.C. n. 7/2018).



Si concretizza il “**servizio assistito di somministrazione**” quando all'interno dell'esercizio è presente servizio al bancone o al tavolo con personale a ciò dedicato, che illustra il menù, riceve le ordinazioni e successivamente procede alla preparazione delle pietanze e/o bevande richieste, servendole ai tavoli o in generale nella zona del locale attrezzata per consentirne il consumo sul posto.



L'attività di somministrazione alimenti e bevande può essere esercitata ai sensi della L.R. T. 62/2018 nel rispetto

dei requisiti descritti dall'art. 48 e seguenti, del TULPS (R.D. 18/06/1931, n. 773) e della norma di sorvegliabilità dei locali di cui al DM n. 564 del 17 dicembre 1992 e s.m.i.

Nel Comune di Firenze inoltre, l'insediamento di questi esercizi deve avvenire nel rispetto dei requisiti urbanistici, edilizi, igienico sanitari e di sicurezza (anche di sorvegliabilità) e del **Regolamento Unico per le Attività Commerciali** (Delibera C.C. n. 7/2018, nonché del **Regolamento Misure per la Tutela e il decoro del centro di Firenze** (Delibera C.C. 20/2023) - vedi **Scheda UNESCO**.

Per esercitare l'attività è richiesto il possesso di requisiti morali e professionali di cui agli artt. 11 e 12 della L.R.T. 62/2018 → vedi **Scheda A**

Per gli adempimenti igienico sanitari di cui al Reg. CE n. 852/2004 → vedi **Scheda C**



Il titolo abilitante dell'attività è oggi una s.c.i.a. , pur nel rispetto di tutte le norme sopra citate e di quelle che regolano più in generale le attività economiche.

Il titolo è lo stesso sia che si tratti di un semplice bar, con limitata tipologia produttiva, sia di un grande ristorante, ciò che ne contraddistingue il carattere è l'organizzazione dell'attività nei locali in cui ha sede ed il suo ciclo produttivo.



### B) SOMMINISTRAZIONE NON SOGGETTA A PARAMETRI COMUNALI

Fin qui abbiamo trattato degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande veri e propri, ma l'attività di somministrazione può essere svolta anche con differenti modalità, ad esempio: congiuntamente ad altre attività (somministrazione accessoria all'interno di librerie, cinema, alberghi, impianti sportivi, sale da ballo, teatri, musei); al domicilio del consumatore; nei circoli aderenti, ecc.

Tali attività non sono soggette alla programmazione comunale di cui all'art 49 della LRT 62/2018 e differiscono dai pubblici esercizi ordinari di somministrazione anche in tema di requisiti professionali. Per una panoramica complessiva vedere l'art. 53 della L.R.T. 62/2018.

### C) SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA

La somministrazione temporanea può essere svolta solo in occasione di sagre, fiere, manifestazioni a carattere religioso, culturale, tradizionale, politico, sindacale, sportivo o di eventi locali straordinari e di eventi e manifestazioni organizzate da enti del terzo settore, previa presentazione di SCIA al SUAP, ai sensi dell'art. 52 della L.R. T. 62/2018.

L'attività di somministrazione può essere esercitata solo dall'organizzatore, limitatamente alla durata della manifestazione che non può avere durata superiore a 10 giorni consecutivi, fatta eccezione per quelle manifestazioni organizzate dalle associazioni di promozione sociale, dalle *pro loco* o da soggetti che abbiano ottenuto la concessione di suolo pubblico previo esperimento di procedure di evidenza pubblica.

Non è soggetta al possesso dei requisiti professionali. Per gli adempimenti igienico sanitari di cui al Reg. CE n. 852/2004 - vedi **Scheda C**

Per l'area del Centro Storico Unesco del Comune di Firenze la disciplina per tale tipologia di attività è dettata anche dal Regolamento "Misure per la tutela del Centro Storico Unesco" (Del. C.C. 20/2023). In particolare sono ammesse somministrazioni temporanee solo in occasione di eventi su area pubblica la cui previsione deve essere indicata nel titolo di concessione oppure su area privata in occasione di eventi per i quali il Comune abbia espresso esplicito interesse.

Le sagre (di cui alla definizione art. 47 comma 1 lettera d) della L.R. 62/2018) possono essere organizzate solo fuori dal perimetro del Centro storico Unesco, come specificato dalla Delibera di Giunta n. 303/2019.



### 3. ATTIVITÀ ARTIGIANALI E INDUSTRIALI DEL SETTORE ALIMENTARE

Rientrano in questa categoria tutte le attività che consistono nella **produzione e/o lavorazione di alimenti**, cibi e bevande con possibilità di effettuare la vendita dei beni di propria produzione, anche al dettaglio, nei locali di produzione medesima o ad essi adiacenti.

Tale vendita non è considerata attività di commercio ai sensi della L.R. 62/2018 e pertanto non è richiesto il possesso dei requisiti professionali per il commercio alimentare, né la presentazione del relativo titolo abilitante.

Questa deroga, concessa dal Codice del Commercio, si applica alle **attività artigianali e industriali, purché le dimensioni dei locali ove avviene la vendita non superino quelle di un esercizio di vicinato e purché la vendita avvenga nei locali di produzione o ad essi attigui.**

La gamma di attività ricompresa in questa categoria è ovviamente molto variegata, si passa da industrie alimentari vere e proprie ad imprese prevalentemente artigiane in cui il titolare svolge direttamente il proprio lavoro, anche manuale, nel processo produttivo, con o senza l'ausilio di personale dipendente o familiari coadiuvanti.

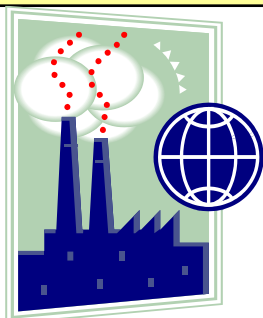
Ai nostri fini esplicativi occorre qui chiarire una prima rilevante distinzione.

Se l'attività imprenditoriale esercitata rientra fra quelle descritte dalla L.R. 22/10/2008, n. 53, in possesso dei requisiti indispensabili per essere annotata dalla Camera di Commercio nella sezione speciale **Artigiani** del registro imprese, allora tale attività, oltre alla vendita dei prodotti di propria produzione, potrà effettuare anche il consumo sul posto secondo le modalità indicate nella **Scheda B**.

Diversamente, attività che si presentano come **gelaterie, pasticcerie, gastronomie, piadinerie, pizza al taglio, kebab** (giusto per fare qualche esempio), che potremmo definire come segue.....



**Imprese di produzione alimentare**, che comprendono sia le industrie che le attività più simili a quelle artigianali, ma che per la loro organizzazione imprenditoriale non possono essere iscritte nella Sezione Speciale Artigiani della CCIAA, non potranno consentire il consumo sul posto dei loro prodotti, ma solo la vendita nei locali di produzione ed in quelli ad essi adiacenti.



Oltre agli adempimenti camerali, fiscali, INPS, ecc. o all'attivazione di eventuali procedimenti tecnici (edilizi, ambientali, Riconoscimenti CE, ...), prima di iniziare l'attività, l'impresa deve presentare al SUAP la Notifica Igiene degli Alimenti di cui al Reg. CE n. 852/2004 → vedi **Scheda C**.

Le imprese di produzione alimentare hanno inoltre l'obbligo di predisporre sistemi di autocontrollo che permettano di conoscere e gestire i rischi igienico-sanitari legati alla specifica produzione alimentare, documentandoli in un Manuale di autocontrollo dei processi aziendali secondo il metodo HACCP.



**Delibera C.C. n. 20/2023 del 27.04.2023 in vigore dal 02.05.2023**

Nel Centro Storico Unesco di Firenze sono attualmente vigenti una serie di limitazioni all'esercizio di determinate attività.

**Art. 2** – fatte salve le “attività esistenti” come definite all’art. 6 del Regolamento, **PER TRE ANNI dal 02.05.2023 (fino al 02.05.2026)**, con riferimento alle attività di:

**A) Commercio al dettaglio in sede fissa dei generi appartenenti al settore alimentare (vedi deroghe\*)**

**B) Somministrazione di alimenti e bevande, compreso art. 53 della L.R. 62/2018 (vedi deroghe\*\*)**

**C) Artigianali/Industriali di preparazione e/o vendita di prodotti alimentari e Panificazione**

è vietato l’insediamento di **nuove attività**, il **trasferimento** dall’esterno del Centro Storico, nonché l’**ampliamento** della superficie di vendita e di somministrazione delle attività esistenti, *realizzato in locali che non siano, alla data di entrata in vigore (02/05/2023) contigui e già collegati funzionalmente al locale sede dell’attività*. Il divieto di ampliamento non si applica:

- se l’ampliamento avviene in locali NON già collegati funzionalmente alla data del 02/05/2023, avviene per effetto di accorpamento di altra attività esistente nel Centro Unesco, a medesima titolarità e tipologia ed ivi trasferita (il titolo abilitativo dell’attività accorpata all’attività oggetto di ampliamento viene dichiarato decaduto)
- agli esercizi di somministrazione i cui titolari siano società partecipate almeno al 50% da soggetti iscritti all’Anagrafe Regionale delle Aziende Agricole nonché in possesso dei requisiti di Imprenditore Agricolo Professionista
- agli Esercizi Storici inseriti nella Lista delle attività storiche di cui al regolamento delle Attività Economiche, Storiche e Tradizionali

**DEROGHE ALLE LIMITAZIONI ART. 2 – estratto art. 3 –**

*(deroghe \* - art. 2 comma 1)*

*- vendita di integratori e prodotti erboristici alimentari da parte di Farmacie, Parafarmacie ed Erboristerie professioniste*

*(deroghe \*\* - art. 2 comma 2)*

- a) *negli istituti e luoghi della cultura, (Artt. 101 e 117 Codice dei beni culturali) purché appartengano a soggetti pubblici e destinati alla pubblica fruizione;*
- b) *in forma accessoria (nei limiti del 25% della superficie destinata all’attività principale) all’interno di: librerie, teatri, cinema, musei e attività alimentari storiche di cui alla “Lista delle attività storiche”,*
- c) *nelle stazioni dei mezzi di trasporto pubblico;*
- d) *nelle mense o bar aziendali nonché nelle somministrazioni esercitate in via diretta da amministrazioni, enti o imprese pubbliche a favore dei propri dipendenti e di coloro che sono autorizzati a fruire del servizio;*
- e) *con o senza fini di lucro, in favore delle persone alloggiate o ospitate per fini istituzionali da ospedali, case di cura, comunità religiose, asili*

Le “attività esistenti” e le nuove attività (eccetto gli esercizi storici) di cui alle lettere A) e C), esercitano l’attività alle seguenti condizioni non derogabili:

**I** – se vengono vendute **bevande superalcoliche (>21°)**, il locale deve avere una s.u.a. (superficie utile agibile) non inferiore a **mq. 40** ed un **servizio igienico** per la clientela accessibile ai disabili distinto da quello eventualmente previsto da altra normativa e accessibile se le norme urbanistiche lo consentono – per le nuove attività il servizio igienico di cortesia per i clienti, deve essere direttamente accessibile dal locale sede dell’attività;

**II** – l’offerta merceologica deve prevedere la presenza di 2 tipologie di prodotti di **filiera corta**, e/o **tipici e tradizionali** del territorio e/ di **filiera Toscana** e/o **prodotti in Toscana**;

*Deroghe: Pastigliaggi e bibite preconfezionate – Integratori alimentari – Prodotti alimentari Tabella Speciale Farmacie*

**III** – nei locali non devono svolgersi, nemmeno in forma accessoria **attività di money change, phone center,**

Sono **sempre vietate**, le seguenti attività, sia come **nuovo insediamento** che in **aggiunta** ad altra attività, nonché per **trasferimento** dall’esterno dell’Area Unesco o **ampliamento** della superficie di vendita o di esercizio dell’attività esistente (per l’ampliamento vale la stessa regola dell’art. 2):

– estratto art. 4 –

**a)** attività commerciali e/o artigianali di preparazione e/o vendita di **pizza**, esercitate in forma **esclusiva o prevalente**. E’ possibile la vendita accessoria se il prodotto non viene pubblicizzato in maniera percepibile all’esterno del locale (vetrina, insegna, altro mezzo pubblicitario);

**b)** attività commerciali e/o artigianali che utilizzino, nell’ambito delle operazioni di trasformazione, cottura, preparazione, anche estemporanea, dei prodotti posti in vendita, **alimenti precotti e/o surgelati**;

**c)** attività di vendita al dettaglio e/o di somministrazione effettuata mediante apparecchi **automatici in apposito locale** ad essa adibito in modo esclusivo di cui all’art. 65 comma 2 del Codice del Commercio;

**d)** attività di vendita al dettaglio e/o di somministrazione tramite apparecchi automatici di generi alimentari, esercitata congiuntamente ad altra attività principale non-food nel caso in cui quest’ultima sia svolta esclusivamente in maniera automatizzata e senza l’ausilio di personale addetto;

**e)** attività di vendita al dettaglio tramite **distributori automatici di prodotti a base di cannabis**;

**f)** attività esercitate, in maniera esclusiva o prevalente, secondo modalità assimilabili al “**fast-food**” o “**self-service**”, ad eccezione di quelle ubicate nei locali posti all’interno della Stazione ferroviaria S. Maria Novella;

**i)** attività di **commercio all’ingrosso in sede fissa con esclusione della sola sede legale o amministrativa o di rappresentanza se non è presente la merce destinata alla vendita (ammesso solo il campionario) o se riguarda oggetti preziosi**;

..... si rimanda comunque alla lettura integrale del regolamento

L'art. 9 del Regolamento prevede una serie di requisiti per una buona qualità dell'offerta commerciale .

- chi vende bevande alcoliche non può esporre nelle vetrine tali bevande (eccetto per esercizi storici)
- Gli esercizi commerciali alimentari devono porre in vendita almeno 5 differenti tipologie fra prodotti da forno, frutta fresca, verdura fresca, gastronomia, latte derivati, pasta, carne, pesce
- I prodotti alimentari devono essere collocati esclusivamente sugli apposti scaffali/attrezzature (non direttamente a terra)
- Vietato utilizzare le vetrine come luogo di stoccaggio delle merci
- Vietato installare pannelli luminosi, diversi dalle insegne regolarmente abilitate schermi a led , lcd o simili visibili dalla pubblica via
- Vietato esporre gadget/souvenirs/abbigliamento e simili che inneggino o richiamino l'ideologia fascista e/o nazista

L'art. 8 stabilisce inoltre ulteriori divieti di insediamento su Ponte Vecchio mentre nelle **Via dei Tornabuoni, Via Maggio, Lungarno Corsini, Via dei Fossi, Via dei Martelli, Via dei Servi, Via della Condotta e Borgo San Iacopo, Piazza dei Frescobaldi, Piazza degli Antinori, Piazza S. Trinita** nei locali direttamente prospicienti sulla pubblica via, sono dichiarate incompatibili e quindi non ammesse, le attività diverse da:

**a)** commercio al dettaglio del settore di alta moda, *prêt-à-porter* e abbigliamento firmati ; **b)** librerie; **c)** gallerie d'arte e antiquari; **d)** arredamento e design; **e)** banche e assicurazioni; **f)** commercio di oggetti preziosi; **g)** commercio di orologi; **h)** commercio di oggetti d'arte, cose antiche o antiquariato, numismatica e filatelia; **i)** artigianato tradizionale e artistico come definito dalla L.R. n. 53/2008 purché compatibile con il contesto in base alle normative tecniche vigenti; **j)** commercio al dettaglio di fiori e piante.

Nelle vie sopra è vietato il trasferimento delle attività ivi esistenti diverse da quelle ammesse ai medesimi commi.

E' inoltre vietato l'INSEDIAMENTO e il TRASFERIMENTO delle attività esistenti vietate dagli **artt. 2 e 4** in locali che abbiano l'ingresso principale o anche una sola vetrina o altro sporto commerciale nelle seguenti **PIAZZE: Duomo, San Giovanni, Repubblica, Santa Croce, Signoria, San Firenze, S. Maria Novella, Pitti, Santo Spirito, Carmine, SS. Annunziata**

E' inoltre vietato il TRASFERIMENTO delle attività di cui alle lettere a) b) e c) di cui all'art. 2 comma 1 in **Via Dei Neri**. E' ammesso il solo spostamento di attività esistenti in Via dei Neri verso altri fondi della medesima via. Per i fondi rimasti sfiti vale il divieto di trasferimento delle medesime attività di cui alle lettere a) b) e c) di cui all'art. 2 comma 1.

L'art. 10 stabilisce invece norme specifiche per prevenire il sorgere di situazioni di degrado urbano e per mantenere il decoro all'esterno delle attività.

## TITOLO II

Sono previste limitazioni di orario alla **vendita/somministrazione delle BEVANDE ALCOLICHE**, di qualsiasi gradazione. In sintesi:

Dalle **ore 21,00 alle ore 6,00** è vietato :

- **Vendere**, (anche da parte dei produttori diretti—artigiani—industriali—imprenditori agricoli) e anche per asporto da parte degli esercizi di somministrazione, anche in forma temporanea, **bevande alcoliche, di qualsiasi gradazione**
- **Vendere** anche per asporto, **ogni bevanda in contenitori di vetro**

Dalle **ore 02,00 alle 6,00** è vietato anche somministrare bevande alcoliche, di qualsiasi gradazione all'interno dei locali a ciò abilitati.

Sono ivi previste le sanzioni e/o provvedimenti per la violazione delle norme previste nei precedenti Titoli I e II.

L'Ordinanza del Sindaco n. 53 del 20.2.2019 (a seguito delle Sentenze TAR n. 152 e 153/2019):

- gli **esercizi commerciali di vicinato alimentari e misti**, che non pongono in vendita alcolici possono effettuare orario libero h24
- gli **esercizi commerciali di vicinato alimentari e misti**, che hanno nella propria offerta commerciale giornaliera anche bevande alcoliche vendute in forma accessoria ed hanno una superficie di vendita < a mq. 150 devono osservare l'obbligo di **chiusura alle ore 24,00**, quelli con superficie di vendita > a mq. 150 effettuano orario libero h24.
- le **attività artigianali/industriali alimentari** e le **gelaterie, cioccolaterie e yogurterie**, che abbiano nella loro offerta commerciale giornaliera anche bevande alcoliche vendute in forma accessoria, **dalle ore 24,00 fino alle 6,00** in ogni periodo dell'anno.

Restano esclusi dall'applicazione di questa ordinanza, le attività artigianali/industriale e gelaterie, cioccolaterie e yogurterie **che non abbiano nella propria offerta giornaliera nessuna bevanda alcolica**, nonché le attività dei panificatori e degli imprenditori agricoli, per quanto attiene l'attività di vendita, ed infine gli esercizi di somministrazione alimenti e bevande, che possono determinare liberamente il proprio orario di chiusura dell'attività.

**SETTORE COMMERCIO ALIMENTARE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE****(rif. art. 71 del D.Lgs 59/2010 e s.m.i.)**

Sia per le imprese individuali che per le Società, i requisiti professionali devono essere posseduti dal titolare/legale rappresentante dell'impresa ovvero, in alternativa, dall'eventuale persona preposta all'attività commerciale. I requisiti ammessi sono i seguenti:

1.	aver frequentato con esito positivo un <b>corso professionale (*)</b> per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano
2.	aver <b>prestato la propria opera</b> , per almeno 2 anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande: <b>a)</b> quale <b>dipendente qualificato (*)</b> addetto alla vendita, o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, comprovata dall'iscrizione all'INPS <b>b)</b> quale socio lavoratore, comprovata dall'iscrizione all'INPS <b>c)</b> quale coadiutore familiare, se trattasi di coniuge o parente o affine entro il 3° grado dell'imprenditore, comprovata dall'iscrizione all'INPS
3.	aver <b>esercitato in proprio</b> per almeno 2 anni, anche se non continuativi, nel quinquennio precedente, l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande
4.	di essere in possesso di un <b>Diploma di scuola secondaria superiore o di Laurea (*)</b> , anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti
5.	di essere stato iscritto al <b>Registro Esercenti il Commercio (REC)</b> per l'attività di commercio delle ex tabelle merceologiche oggi corrispondenti al settore alimentare o per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, salvo cancellazione dal medesimo registro, volontaria o per perdita dei requisiti
6.	di aver superato l' <b>esame di idoneità</b> o frequentato con esito positivo il <b>corso per l'iscrizione</b> al Registro Esercenti il Commercio (REC), anche se non seguito dall'iscrizione al registro

**NOTE:**

**(\*) CORSO PROFESSIONALE:** in base alla **Del. Giunta Regionale n. 984/2012** il percorso **formativo valido è di 90 ore**, articolato in 7 unità formative;

Con **decreto 20.11.2012 n. 5384** sono state individuate nello specifico le materie dei corsi formativi per le rispettive unità formative - **ATTENZIONE: il solo corso HACCP non è sufficiente**

**(\*) DIPENDENTE QUALIFICATO:** in base alle Risoluzioni Ministeriali è definito "**dipendente qualificato**" il soggetto inquadrato nei livelli professionali dei vari c.c.n.l. la cui declaratoria richieda almeno il possesso di conoscenze specifiche e tecniche e di conseguenza capacità tecnico-pratiche nello svolgimento di compiti operativi ed esecutivi (es. dal I al IV livello dei Ccnl terziario commercio, turismo e pubblici esercizi) - Risoluzione prot. 51281 del 28.2.2012—Risoluzione prot. 113320 del 4.7.2013—Risoluzione prot. 9686 del 15.01.2019

**SOCIO LAVORATORE** anche per esso – oltre che dalla mera iscrizione all'INPS – la qualificazione deve essere anche dimostrata con l'accertamento di mansioni "adeguatamente qualificate" (facendo pertanto riferimento a criteri come il livello minimo di inquadramento nei ccnl). Diversamente infatti, si verificherebbe una disparità di trattamento tra lavoratori dipendenti non soci e i soci lavoratori (*Risoluzioni n. 49463 del 23.03.14*)

**Contratto di APPRENDISTATO:** non è ritenuto idoneo - *Risoluzione prot. 5885 del 14.11.2015 e prot. 127653 del 06.07.2011*

**Contratto PART-TIME:** se il part-time è almeno del 50% si può riconoscere il requisito assimilandolo al tempo pieno. Se invece il part-time è inferiore al 50% deve essere applicato un criterio di proporzionalità, ovvero la percentuale di tempo lavorato abbinata alla durata del rapporto di lavoro deve risultare inferiore a due anni di prestazione a tempo pieno nel quinquennio precedente. Per motivi aritmetici non è mai possibile per prestazioni part-time inferiori al 40%, poter raggiungere i due anni nel quinquennio (nel caso specifico 44,44% per meno di due anni quindi non idoneo - *Risoluzione 128169 del 29.07.2013*).

**(\*)** per conoscere i **TITOLI DI STUDIO** idonei vedi pagina successiva

**Diploma di Ragioniere Perito Commerciale:** valido solo se nel Piano di studi era ricompresa la materia "Merceologia", anche solo per una annualità (quindi quelli conseguiti fino all'anno 1996-1997) Non è valido quello per Perito Commerciale e Programmatore - *Risoluzione prot. 9686 del 15.01.2019*

## TTITOLO DI STUDIO IDONEI per i requisiti professionali (art. 71 c. 6 lett. c)

DIPLOMA DI LAUREA ANCHE TRIENNALE

DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA SUPERIORE

DIPLOMA DI ALTRA SCUOLA AD INDIRIZZO PROFESSIONALE purché la durata del corso sia **almeno triennale**

purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti **vedi Circolare Min. Svil. Economico n. 3642 del 15.04.2011**

- la valutazione sulla validità di un titolo di studio di scuola secondaria o di laurea o professionale è fondata sulla verifica dei programmi di studio prescritti dall'ordinamento vigente nel periodo di frequenza e di conseguimento del medesimo.

Su detta base va infatti valutata la capacità del corso di garantire la conoscenza del commercio degli alimenti e/o della preparazione e manipolazione dei medesimi. Va rilevato, infatti, che, in ogni caso, **i termini "commercio", "preparazione" e "somministrazione" richiamati sono sempre da intendersi riferiti agli alimenti: in tal senso quindi andranno effettuate le verifiche sui titoli di studio.**

### Elenco settori scientifico-disciplinari (materie di insegnamento) che rendono valida la Laurea

CHIM/10 Chimica degli alimenti	AGR/04 Orticoltura e floricoltura
CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	AGR/13 Chimica agraria
BIO/10 Biochimica	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari
BIO/11 Biologia molecolare	AGR/16 Microbiologia agraria
BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale
MED/42 Igiene generale e applicata	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale
MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	SECS-P/13 Scienze merceologiche
AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	

### Elenco Diplomi di Laurea validi

#### Classi di laurea

L-2 Biotecnologie	LM-54 Scienze chimiche
L-13 Scienze biologiche	LM-60 Scienze della natura
L-22 Scienze delle attività motorie e sportive	LM-61 Scienze della nutrizione umana
L-25 Scienze delle tecnologie agrarie e forestali	LM-67 Scienze e tecniche delle attività motorie preventive e adattate
L-26 Scienze e tecnologie agro-alimentari	LM-68 Scienze e tecniche dello sport
L-27 Scienze e tecnologie chimiche	LM-69 Scienze e tecnologie agrarie
L-29 Scienze e tecnologie farmaceutiche	LM-70 Scienze e tecnologie alimentari
L-32 Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura	LM-71 Scienze e tecnologie della chimica industriale
L-38 Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali	LM-73 Scienze e tecnologie forestali ed ambientali
	LM-75 Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio
	LM-86 Scienze zootecniche e tecnologie animali

#### Classi di laurea magistrale

LM-6 Biologia	
LM-7 Biotecnologie agrarie	
LM-8 Biotecnologie industriali	
LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche	
LM-13 Farmacia e farmacia industriale	
LM-21 Ingegneria biomedica	
LM-22 Ingegneria chimica	
LM-41 Medicina e chirurgia	
LM-42 Medicina veterinaria	
LM-46 Odontoiatria e protesi dentaria	

#### Classi di laurea professioni sanitarie

L/SNT1 Classe delle lauree in professioni sanitarie infermieristiche e professione sanitaria ostetrica/o
L/SNT2 Classe delle lauree in professioni sanitarie della riabilitazione
L/SNT3 Classe delle lauree in professioni sanitarie tecniche
L/SNT4 Classe delle lauree in professioni sanitarie della prevenzione

#### Classi di laurea magistrale professioni sanitarie

LM/SNT1 Scienze infermieristiche ed ostetriche
LM/SNT2 Scienze riabilitative delle professioni sanitarie
LM/SNT3 Scienze delle professioni sanitarie tecniche
LM/SNT4 Scienze delle professioni sanitarie della prevenzione

### Elenco Diplomi di Istituti Tecnici validi

Nuovo ordinamento			Previgente Ordinamento	
Settore	Indirizzo	Articolazione	Indirizzo	Settore
TECNOLOGICO	CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE	Biotecnologie sanitarie	Progetti sperimentali	ISTITUTI TECNICI
	AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA	Produzioni e trasformazioni	Tecnologie alimentari	ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE
		Gestione dell'ambiente e del territorio	Indirizzo generale	ISTITUTO TECNICO AGRARIO
		Viticultura ed enologia	Progetti sperimentali	
			Corso per viticultura ed enologia	

### Elenco Diplomi di Istituti Professionali validi

Nuovo ordinamento			Previgente Ordinamento	
Settore	Indirizzo	Articolazione	Indirizzo	Settore
SERVIZI	Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale		Agrotecnico	AGRARIO-AMBIENTALE
	Servizi socio-sanitari		Tecnico dei servizi sociali	SERVIZI SOCIO-SANITARI
		Ottico	Ottico	
		Odontotecnico	Odontotecnico	
	Servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera		Enogastronomia	Tecnico dell'arte bianca
		Servizi di sala e di vendita	Tecnico dei servizi ristorazione	SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
		Accoglienza turistica		

## ESCLUSIONE DAL POSSESSO DEI REQUISITI PROFESSIONALI

### Art. 12 L.R. 62/2018

I requisiti professionali **non sono richiesti** per la vendita di **pastigliaggi** e **bibite preconfezionate (\*)**, esclusi il latte e i suoi derivati, qualora tale vendita abbia carattere residuale rispetto all'attività prevalente, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie relative ai locali e attrezzature utilizzate e la corretta conservazione dei prodotti.

I "**pastigliaggi**" sono definiti all'art. 13 comma 1 lett. i) come i prodotti da banco preconfezionati alla produzione da vendere nella stessa confezione originaria, costituiti generalmente da caramelle, confetti, cioccolatini, gomme da masticare, patatine, snack e simili.

(\*) *non rientrano nelle bevande preconfezionate le bevande alcoliche di qualsiasi gradazione*

## SETTORE PANIFICAZIONE

### *(rif. art. 3 della L.R. 18/2011 e s.m.i.)*

Il responsabile dell'attività produttiva di panificazione è assoggettato alla **formazione obbligatoria** entro il termine massimo di sei mesi dalla presentazione della SCIA. Nello stesso termine l'impresa titolare dell'attività di panificazione deve garantire la formazione obbligatoria del responsabile.

Non è tenuto alla frequenza del **corso di formazione obbligatoria** di cui sopra, il responsabile dell'attività produttiva che risulta in possesso di uno dei seguenti requisiti:

1. **diploma di istruzione secondaria** superiore tecnico professionale di durata quinquennale in materie di panificazione
2. **diploma di qualifica di istruzione professionale** in materie attinenti l'attività di panificazione conseguito nel sistema d'istruzione professionale, integrato da un periodo di attività lavorativa di panificazione di almeno un anno presso imprese del settore
3. **attestato di qualifica** attinente l'attività di panificazione conseguito a seguito di un corso di formazione professionale, integrato da un periodo di attività lavorativa di panificazione della durata di almeno un anno svolta presso imprese del settore
4. aver **prestato attività lavorativa**, per un periodo non inferiore a tre anni nell'ultimo quinquennio, relativa all'attività di panificazione presso imprese del settore, in qualità di titolare o di socio lavoratore, anche di cooperativa, di dipendente o di collaboratore familiare addetto alla panificazione. Tale attività deve essere accertata presso l'Istituto nazionale di previdenza sociale (INPS), l'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL), il centro per l'impiego o la CCIAA competenti per territorio
5. **qualifica professionale** ai fini contrattuali conseguita a seguito del rapporto di **apprendistato**

Il percorso di formazione obbligatoria è finalizzato all'adeguamento delle conoscenze tecnico-professionali in materia di norme igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché degli aspetti concernenti l'utilizzo delle materie prime in conformità alle norme vigenti e la garanzia della qualità del prodotto finito.

Il responsabile dell'attività produttiva partecipano periodicamente, con cadenza quinquennale, ad attività di aggiornamento professionale della durata minima di venti ore.

Per avere informazioni specifiche in merito ai corsi di formazione rivolgersi al Settore Formazione provinciale o ai Centri per l'Impiego che svolgono attività di consulenza e orientamento.

E' consentito solo nelle seguenti attività:

- **esercizi di vicinato alimentari** (art. 15 L.R. 62/2018)
- **imprese artigiane alimentari** (art. 10 c. 3 della L.R. 53/2008)
- **imprese di panificazione** (art. 1 L.R. 18/2011)
- **imprenditori agricoli** (art. 4 D. Lgs. 228/2001)



### COS'E' IL CONSUMO SUL POSTO (art. 15)

E' l'attività che ha per oggetto i prodotti alimentari, bevande comprese, che sono in vendita presso l'attività e che vengono consumati immediatamente utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda, vale a dire attrezzature quali mensole, piani di appoggio, sgabelli ma anche tavoli e sedie, **con esclusione di ogni operazione di "assistenza"** da parte dell'esercente ai clienti (es. servizio al tavolo, menù, sparcchiatura ecc...) e con l'osservanza delle norme vigenti in materia igienico-sanitaria.

#### Attenzione a non diventare somministrazione.....

**L'elemento che differenzia il consumo sul posto dalla somministrazione è il "servizio assistito".**

Si concretizza il "**servizio assistito di somministrazione**" quando all'interno dell'esercizio è presente servizio al bancone o al tavolo con personale a ciò dedicato, che illustra il menù, riceve le ordinazioni e successivamente procede alla preparazione delle pietanze e/o bevande richieste, servendole ai tavoli o in generale nella zona del locale attrezzata per consentirne il consumo sul posto.

Per gli ESERCIZI DI VICINATO, i prodotti venduti, oggetto del consumo sul posto, devono quindi presentare caratteristiche tali da poter essere consumati immediatamente, senza necessitare, successivamente alla richiesta di acquisto, operazioni di preparazione/trasformazione/cottura e di trattamento dei generi alimentari fatta eccezione per il semplice riscaldamento/assemblaggio/sporzionamento.

Se l'attività d'impresa prevede comunque una preparazione degli alimenti (con locale cucina) questa fase del ciclo produttivo deve avvenire in un momento completamente indipendente dalla fase di vendita dei prodotti.

E' consentito pertanto il consumo sul posto dei prodotti alimentari **nello stato in cui si trovano alla fine del ciclo produttivo e nello stato in cui ne viene effettuata la vendita per asporto e non di andare oltre detto stato nella manipolazione del prodotto** (Risol. 0030382 del 03.10.2008) ovvero il prodotto deve essere PREPARATO IN ANTICIPO rispetto alla richiesta del cliente, cioè tale preparazione NON deve essere estemporanea a richiesta (il panino non è preparato ma semplicemente assemblato).

E' ammessa la vendita di **bevande analcoliche e del vino** purché con gradazione alcolica **non superiore ai 21°**, tramite **erogazione da recipienti** finalizzati alla conservazione a temperatura idonea, purché già preparate e con caratteristiche tali da poter essere consumate immediatamente, e fornite al cliente in contenitori di **materiale monouso**, non essendo consentita, su richiesta del cliente, alcuna preparazione estemporanea né miscelazione o operazioni di trasformazione della bevanda.

Le **bevande alcoliche di ogni gradazione e il vino con gradazione alcolica superiore a 21°** possono essere vendute solo in **confezione originale sigillata**



### ADEMPIMENTI

L'avvio dell'attività di consumo sul posto deve essere comunicato all'avvio dell'attività commerciale dichiarandolo dentro la scia del vicinato, oppure successivamente presentando al SUAP la specifica modulistica comunale contenente le necessarie dichiarazioni (Altri adempimenti amministrativi)



## REQUISITI STRUTTURALI richiesti su tutto il territorio comunale: (art. 15)

- a) un locale destinato a **servizio igienico di cortesia** (con presenza di almeno un lavabo ed un wc) distinto da quelli previsti da altra normativa, accessibile ai soggetti diversamente abili qualora realizzabile in base a quanto previsto dalle norme urbanistico-edilizie, a disposizione degli avventori durante l'intero orario dell'attività, opportunamente pubblicizzato all'interno del locale garantandone una decorosa manutenzione e pulizia;
- b) rispetto all'intera superficie dell'unità immobiliare destinata all'accesso al pubblico, compreso quindi il servizio igienico di cortesia, **non più del 25%** deve essere riservata agli arredi/attrezzature per il consumo immediato sul posto, compreso lo spazio funzionale esistente tra gli stessi;
- c) il consumo immediato sul posto deve avvenire esclusivamente nei locali e nelle aree individuati/e nei titoli abilitativi all'esercizio dell'attività e nella notifica igiene degli alimenti, ove richiesti, anche esterne all'esercizio, di proprietà privata, o pubblica qualora il Comune ne abbia concesso l'uso, secondo quanto disposto dalle vigenti norme in materia.

L'avvio del consumo sul posto deve essere comunicato anche:

- in caso di avvio dell'attività di consumo sul posto **in attività già esistente**;
- **in caso di subingresso** in attività esistente qualora l'attività di consumo sul posto sia avviata solo successivamente dal subentrante e non fosse già stata avviata dal precedente titolare;
- da parte degli esercizi esistenti che già esercitano il consumo sul posto, a prescindere dalla data di avvio dello stesso, nel caso in cui la preesistente **superficie di vendita** venga **ampliata per più del 15%**.

Le imprese che hanno avviato l'attività di consumo sul posto in un periodo temporale in cui non era previsto alcun adempimento amministrativo specifico, e che vogliono far valere tale diritto, **dovranno darne dimostrazione tramite documentazione, recante data certa, attestante l'effettivo esercizio del consumo sul posto.**

## REQUISITI DI SVOLGIMENTO: (art. 15)

Non è consentito:

- a) effettuare servizio assistito di somministrazione, come definito all'art. 2 comma 5;
- b) l'utilizzo di materiale diverso da contenitori e posate monouso, che dovranno comunque essere in materiale "riciclabile";
- c) servire ciò che è stato acquistato o portare il conto al tavolo;
- d) consegnare o mettere sugli arredi, a disposizione dell'utenza, "menù" delle consumazioni;
- e) il servizio di apparecchiatura;
- f) il servizio di condimento degli alimenti da parte dell'esercente;
- g) raccogliere ordinativi di acquisto nell'area dove sono collocati gli arredi;
- h) stabilire prezzi diversi qualora il prodotto venga consumato sul posto.

## SANZIONI (art. 20):

Il consumo sul posto esercitato in difformità alle prescrizioni e definizioni configura attività di somministrazione di alimenti e bevande svolta in assenza del relativo titolo abilitativo, e come tale, è assoggettato alle sanzioni previste dall'art. 114 comma 1 della L.R. 62/2018 e ss.mm.ii

Il consumo sul posto svolto da parte degli esercizi di vicinato, in assenza del previsto adempimento amministrativo e/o in carenza dei requisiti strutturali, è assoggettato alle sanzioni previste dall'art. 113 comma 4 della L.R. 62/2018 e ss.mm.ii. ed è disposta la sospensione immediata dell'attività di consumo sul posto, fino al ripristino dei requisiti strutturali mancanti.

Il consumo sul posto svolto da parte degli altri esercizi, in assenza del previsto adempimento amministrativo e/o in carenza dei requisiti strutturali, è sanzionata, secondo le modalità stabilite dal Tuel (attualmente prevista dall'art. 7 -bis del D. Lgs. 267/2000), e la sospensione immediata dell'attività di consumo sul posto fino al ripristino dei requisiti strutturali mancanti.

Con gli Accordi del 2017 è stato adottato il Modulo Unico e standardizzato nazionale di Notifica Sanitaria e dal 30.06.2017 la modulistica preesistente è abrogata.

Con prot. AOOGR/58076/Q del 01.02.2018 sono state emesse le **Linee Guida applicative**.

### **CHI DEVE FARE LA NOTIFICA?**

**Ogni operatore del settore alimentare (OSA)**, cioè la persona fisica o giuridica responsabile dell'impresa alimentare, intesa come soggetto, pubblico o privato, che intenda svolgere con continuità e in modo organizzato un'attività connessa a qualsiasi fase della produzione, trasformazione e trasporto, deposito, somministrazione e vendita di alimenti (anche in forma elettronica) deve, in applicazione all'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004, **notificare** alla Autorità competente locale (UF SPV e SA della ASL) attraverso il SUAP del Comune, ogni stabilimento ricadente sotto la sua responsabilità, ai fini della "**registrazione**".



Quindi l'OSA è l'impresa alimentare che può essere rappresentata da un Titolare, da un Legale rappresentante o da un loro Delegato competente, **formalmente delegato e con potere di spesa/ investimento**.

La registrazione non è soggetta a rinnovo.

**Con la Notifica**, che costituisce **una dichiarazione sostitutiva di certificazioni e di atto di notorietà ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR n. 445/2000**, il soggetto dichiara all'Autorità Competente, di essere responsabile dell'esercizio dell'attività e del rispetto delle norme previste nel Reg. CE n. 852/2004.

### **LA NOTIFICA DEVE ESSERE PRESENTATA IN OCCASIONE DI?**

- **Avvio** dell'attività – **ASL 90** (il trasferimento di sede è considerato a tutti gli effetti un Avvio attività)
- **Subingresso** – **ASL 92**
- **Modifica** della tipologia di attività (riferirsi all'elenco del modulo) – **ASL 93**
- **Cessazione dell'attività** – **ASL 94**
- **Sospensione temporanea** – **ASL 97**

**NON** è più prevista la Notifica per **Modifiche strutturali o impiantistiche dei locali**, mezzi di trasporto, salvo non si tratti di attività di trasporto "conto terzi".

**NON** è previsto che sia prodotto a corredo **ulteriore documentazione** quali planimetrie, asseverazioni, relazioni tecniche. Tale documentazione dovrà essere tenuta dall'OSA agli atti della propria impresa ai fini della corretta implementazione della normativa sull'autocontrollo e sistema di gestione della sicurezza alimentare.

La ASL ha predisposto apposito modulo per le seguenti comunicazioni tempestive di modifica dati ed informazioni oggetto della Notifica:

- **Variazione sede legale** – **ASL 91**
- **Variazione legale rappresentante** – **ASL 91**
- **ASL 96** – **Comunicazione semestrale distributori automatici**

**DIRITTI DI REGISTRAZIONE:** consultare la Asl per l'importo e le casistiche nelle quali sono dovuti.

**L'Autorità Locale, a seguito del ricevimento della Notifica, può fare le verifiche che ritiene necessarie ed in assenza o carenza dei requisiti previsti e dichiarati, emettere i provvedimenti necessari al ripristino delle condizioni sufficienti a garantire la SA degli alimenti prodotti, (prescrizioni, sospensione dell'attività fino a ripristino delle condizioni igienico sanitarie necessarie, sanzioni ai sensi del D.L.vo 193/2017, dichiarazione di inefficacia della Notifica, nei casi previsti.)**

## Alcuni casi particolari

### **TRASPORTO ALIMENTI E BEVANDE C/TERZI**

Le attività di trasporto di alimenti, sono soggette al Reg. CE n. 852/2004.

Il trasporto è soggetto a Notifica e registrazione **solo quando si configura come attività principale** (padroncini, autotrasportatori). In questi casi la notifica va presentata all'Autorità competente locale (UF SPV e SA della ASL) del Comune di residenza, per il tramite del SUAP. Alla stessa deve essere allegato l'elenco dei mezzi utilizzati, identificati tramite i dati previsti nel modello di notifica di nuova attività e con la dichiarazione del possesso dei requisiti previsti.

Sul modulo dovrà essere barrata la voce Trasporto alimenti e bevande conto terzi.

### **DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E DI ACQUA DI ALTA QUALITA'**

La Notifica Igiene degli Alimenti è necessaria nel momento dell'avvio dell'attività di distribuzione alimenti o di acqua di alta qualità nel Comune dove questi sono ubicati e in caso di variazione soggettiva (subingresso, variazione legale rappresentante, sede legale ecc.). Per le successive variazioni delle ubicazioni dei distributori è sufficiente una semplice comunicazione con il prospetto cumulativo aggiornato delle localizzazioni dove i distributori automatici o fontanelli sono installati.

### **TABACCHERIE—EDICOLE**

Le tabaccherie, oltre alla vendita dei generi di monopolio, possono effettuare, dietro presentazione di apposita scia da parte del titolare dell'esercizio, la vendita di prodotti che rientrano nella Tabella speciale Generi di Monopolio, tra cui sono compresi i "pastigliaggi vari". Per tale motivo, sono da considerarsi a tutti gli effetti operatori del settore alimentare (senza la necessità del possesso dei requisiti professionali) e responsabili degli obblighi che ne derivano, presentando Notifica Igiene degli Alimenti.

Le stesse regole valgono anche per le edicole che vogliono, dietro presentazione di apposita scia, la vendita di prodotti che rientrano nel settore alimentare.

### **RICONOSCIMENTI COMUNITARI**

Gli stabilimenti e le attività alimentari che trattano prodotti di origine animale sono obbligati, ai sensi del Regolamento CE 853/2004, a dotarsi di apposito Riconoscimento comunitario, da richiedere al SUAP del Comune ove gli stessi hanno la sede operativa. Le procedure di Riconoscimento sono piuttosto complesse e si differenziano per tipologia di attività, per cui prima di inoltrare richiesta al Comune si consiglia di visionare sul sito la sezione informativa specifica o di contattare gli uffici del SUAP che si occupano di attività alimentari.

Il Riconoscimento emanato dal Comune costituisce condizione necessaria per l'inizio dell'attività, esso viene adottato, previo parere favorevole dell'ASL territorialmente competente ed assegnazione del numero di identificazione dello stabilimento.



**Versione 8 – Maggio 2023**

Redatta da Dott.ssa Brandi Valentina