



12.09.2013

Quesito: Attività di somministrazione e vendita per asporto – subingresso.

- alcuni mesi addietro c'è stato un subingresso nella gestione di un locale dove venivano preparate e vendute delle pizze a trancio. Oltre all'attività predetta, il titolare aveva anche un'autorizzazione come bar.
- il nuovo conduttore ha ristrutturato il locale ed ha attivato le stesse attività con la differenza che all'interno del locale non ci sono più tavoli e sedie per il consumo sul posto.
- contestualmente è stata fatta richiesta di iscrizione, del nuovo titolare, all'Albo Artigiani per l'attività di "pizzeria";
- nella documentazione presentata, per l'inoltro alla Commissione Provinciale presso la CCIAA, era allegata una copia della richiesta della Partita Iva presentata presso il competente ufficio riportante come attività esercitata "Ristorazione con Somministrazione";
- nel corso dell'annuale sagra, il titolare, oltre alla vendita di pizza al trancio, ha effettuato, all'interno del laboratorio dove vengono preparate le pizze, anche la preparazione e la vendita di piatti a base di baccalà;
- interpellato in merito il responsabile del locale ufficio commercio, ha detto che quanto sopra era possibile, cioè il titolare, sebbene iscritto all'artigianato, per l'attività di pizzeria al trancio, all'interno del laboratorio dove prepara la pizza, poteva anche cucinare e preparare piatti a base di baccalà. Il consumo però non doveva avvenire all'interno del locale, così come per la pizza. Non concordando con quanto asserito dal responsabile dell'ufficio commercio e considerato che quanto posto in essere dal "pizzaiolo" ha suscitato le ire dei ristoratori, che in accordo con l'amministrazione si sono fatti promotori della manifestazione, desidererei avere una sua opinione in merito.

Inoltre:

- 1) il nuovo titolare al momento è in possesso di autorizzazione Amministrativa tipo "B";
- 2) è subentrato anche nell'autorizzazione tipo bar;
- 3) quando ha presentato la SCIA sanitaria, ha barrato i seguenti campi:
Laboratorio Alimentare: Produzione e Vendita Pizzeria da Asporto; Rosticceria-Friggitoria;
Ristorazione Pubblica; Bar e Affini.

Per una più ampia conoscenza dei fatti in tutta la documentazione presentata ed agli atti del SUAP l'attività dichiarata è "pizzeria da asporto con angolo bar".

Risposta:

Da quello che si evince dal quesito posto e dalla successiva precisazione, emerge che il primo titolare dell'esercizio era in possesso di autorizzazione per attività di somministrazione tipo "bar" e preparava e vendeva anche pizze a trancio.; non viene precisato se il titolare era in possesso di altro titolo per tale ulteriore attività – es. iscrizione albo imprese artigianali – anche se.

Viene poi detto che vi era stato, da alcuni mesi, un "sub ingresso nella gestione del locale" ed il nuovo titolare aveva "ristrutturato il locale ed attivato le stesse attività", eliminando però tavoli e sedie per il consumo sul posto.

Quest'ultimo è subentrato anche nell'autorizzazione amministrativa per la somministrazione tipo "bar" ed ha presentato la Scia sanitaria per l'attività di "Laboratorio Alimentare: Produzione e Vendita- Pizzeria da Asporto; Rosticceria-Friggitoria; Ristorazione Pubblica, Bar e Affini".

Infine lo stesso subentrante ha richiesto anche iscrizione "all'Albo artigiani per attività di pizzeria".

Dobbiamo ancora evidenziare che la Regione Basilicata non ha adottata alcuna legge regionale in materia di somministrazione di alimenti e bevande e, pertanto, trova ancora applicazione la legge 287/91 con le quattro tipologie di autorizzazioni.

Quindi l'autorizzazione tipologia "B" - bar - abilita il titolare a somministrare solo caffè, bevande alcoliche ed analcoliche e piccola gastronomia e rosticceria (sandwich, tartine, pizette, crochette, arancini etc).

Fatta questa premessa, precisiamo che il titolare dell'esercizio può:

- 1- somministrare e, quindi, consentire il consumo sul posto dei prodotti da bar e piccola gastronomia in quanto in possesso della specifica autorizzazione tipo bar;
- 2- vendere pizze a trancio, **e non somministrare**, grazie all'iscrizione all'Albo delle imprese artigiane per tale specifica attività, che abilita alla vendita per asporto dei prodotti preparati nella propria cucina, senza ulteriore titolo autorizzativo;
- 3- preparare e cucinare (ma non vendere ne somministrare), nel laboratorio del locale, altri cibi, nello specifico "piatti a base di baccalà", grazie alla Scia sanitaria con registrazione, tra l'altro, dell'attività di ristorazione.

Infatti, ad avviso di chi scrive, il titolare dell'esercizio non poteva somministrare tali piatti di pesce perché autorizzato solo per attività di bar, ne poteva venderli perché iscritto all'artigianato per "attività di pizzeria" a trancio, ma poteva solo prepararli perché in possesso della specifica Scia sanitaria.

Si conclude, quindi, che il titolare era sprovvisto del titolo abilitante alla somministrazione e/o alla vendita per asporto dei predetti cibi preparati nel laboratorio dell'esercizio.

C. te Michele Pezzullo