L’assedio alla ristorazione: quale tutela del consumatore?

salad-1596100-640-5ae5dc12

L'ampliamento dell’area di esercizi che oggi offrono nuove forme di consumo cresce a ritmi serrati e l’assetto del quadro normativo fa fatica a tenere il passo. I pubblici esercizi, capisaldi della ristorazione tradizionale e non, mantengono il loro ruolo, forti dei prodotti che somministrano e del servizio offerto ma, al tempo stesso, subiscono sempre più la concorrenza dell’accresciuto numero di gastronomie e di artigiani alimentari che, tra gli altri, offrono la possibilità del “consumo immediato” dei loro prodotti nella struttura tessa, ciò non senza regole.

Il dato riportato dall’art. 3 lettera *f-bis)* del D.L. “Bersani”, nel disciplinare le regole che dovrebbero garantire una corretta concorrenza in questo settore, prevede la possibilità che sia consentito il consumo immediato presso l’esercizio di vicinato, utilizzando però i locali e gli arredi dell’azienda, con l’esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l’osservanza delle norme igienico-sanitarie, concetto questo ribadito anche nell’art. 4 co. *2-bis* per i panificatori. Come più volte sottolineato dalle pronunce dei Tribunali Amministrativi Regionali, il consumo immediato, a differenza della somministrazione, definisce una **modalità di fruizione dei prodotti alimentari, accessoria rispetto alla vendita e all’attività di laboratorio**, che devono rimanere prevalenti rispetto al consumo immediato. Tuttavia, non può nascondersi che recentemente il Consiglio di Stato sta aprendo il varco a una diversa lettura del dato letterale, individuando nella presenza di camerieri l’unico elemento di differenziazione rispetto alla somministrazione “diretta” e, da ultima pronuncia, unicamente nella presenza o meno del servizio al tavolo.

La distinzione tra le due attività non è banale e le ripercussioni non sono scontate. Infatti, ove il legislatore fa riferimento ad **attività preposte alla vendita** (es. gastronomie) non si parla di somministrazione degli alimenti, piuttosto di **attività di cessione dei beni**, alle quali oggi è consentito vendere prodotti alimentari, che possono, come già anticipato, essere estemporaneamente consumati all’interno del locale, nonostante gli stessi siano primariamente e prevalentemente destinati alla

vendita o ad attività di laboratorio.

Ciò premesso, al fine di tutelare il consumatore, è necessario che tali negozi rispettino alcune regole, tra cui l'obbligo di applicare e indicare il prezzo per unità di misura di ogni singolo prodotto (e quindi in base al peso dello stesso). Questa specifica richiesta, prevista anche dal Codice del Consumo, fa emergere un secondo strumento indispensabile, vale a dire la bilancia, di cui deve essere dotato il locale preposto alla vendita al dettaglio di alimenti e che consenta anche il consumo immediato. D'altro canto, solo in questo modo è possibile applicare il differente regime di aliquote IVA previsto per singoli prodotti a seconda della loro tipologia, elemento che necessita di menzione e di calcoli differenziati anche sullo scontrino.



Da queste considerazioni emerge subito quale difficoltà si celi dietro a questa materia; prova ne è anche la divergenza di posizioni degli organi di primo e secondo grado del potere amministrativo, non registrandosi, a fronte di un testo normativo che parrebbe chiaro sul punto, un'unitaria interpretazione. Ciò a scapito dei pubblici esercizi, gravati da un regime normativo differente, da adempimenti che possono risultare anche più onerosi sotto un profilo economico, ma, ancor prima, a discapito del consumatore. Quest'ultimo, infatti, dovrebbe essere destinatario di una corretta informazione, per assicurare una scelta consapevole ed essere messo al riparo da un mercato la cui rapida evoluzione rischia di non garantire un patrimonio che da sempre caratterizza l'identità (e l'eccellenza) italiana. A fronte dell'apertura di locali soggetti a meno oneri, ma che nella pratica effettuano un'attività del tutto similare alla ristorazione, per il solo fatto che non si fornisce "servizio al tavolo", il nostro Paese potrebbe essere impoverito (non solo dal punto di vista economico) dalla chiusura delle attività di ristorazione, con la perdita di innumerevoli posti di lavoro e con la messa in pericolo di tradizioni culinarie da sempre imitate ed emulate in tutto il mondo. In sostanza, si fa sempre più forte il campanello di allarme che imporrebbe la concreta realizzazione di un settore costruito sul principio, di cui la Federazione è forte sostenitrice, "stesso mercato, stesse regole".

Ad oggi, purtroppo, tutto sembrerebbe banalizzato e ridotto a una diatriba burocratica che resta aperta e che necessiterebbe di puntuali chiarimenti (ed eventuali precisazioni normative) per non percorrere sentieri sbagliati, ancora fautori di contenziosi e che rischiano di mettere in barba il buon funzionamento di un mercato d'eccellenza che genera un valore culturale ed economico indubbio per il nostro Paese. D'altro canto, è fuor di dubbio che davanti ai nuovi modelli di consumo, non si possa

giungere alla creazione di nuove regole sulla base della mera interpretazione delle norme attualmente vigenti. Quale la soluzione dunque? Occorre una complessiva revisione e un aggiornamento del quadro normativo, in grado di disciplinare con coerenza il nuovo contesto che si è venuto a creare, tutelando la corretta concorrenza, la qualità e, quindi, i consumatori.