



[www.HomeRestaurant.com](http://www.HomeRestaurant.com) - *Be Global, Eat Local*

# Confronto delle proposte di legge presentate in Parlamento sulla tematica Home Restaurant

Pagina Commissione Attività Produttive

[http://www.camera.it/leg17/1100?shadow\\_organo\\_parlamentare=2084&id\\_commissione=10&tab=2](http://www.camera.it/leg17/1100?shadow_organo_parlamentare=2084&id_commissione=10&tab=2)

<p><b>DDL Senatori Fleres - Alicata del 16 giugno 2009 (FI - PDL)</b></p> <p>→ <a href="#">scarica pdf</a></p>	<p><b>Proposta di legge d'iniziativa del Deputato MINARDO. Disciplina dell'attività di "Home Restaurant" - 29 luglio 2015 (NCD)</b></p> <p>→ <a href="#">scarica pdf</a></p>	<p><b>Proposta di legge recante disciplina dell'attività di ristorazione in abitazione privata (C. 3337) Deputati BASSO, SENALDI, BENAMATI, LATTUCA, ARLOTTI, LUCIANO AGOSTINI, BARGERO, SCUVERA (PD) - 7 aprile 2016</b></p> <p>→ <a href="#">scarica pdf</a></p>	<p><b>PROPOSTA DI LEGGE d'iniziativa dei deputati CANCELLERI, DELLA VALLE, DA VILLA, VALLASCAS (M5S) Disciplina dell'attività di ristorazione in abitazione privata Presentata il 30 settembre 2015</b></p> <p>→ <a href="#">scarica pdf</a></p>	<p><b>PROPOSTA DI LEGGE d'iniziativa dei deputati RICCIATTI, COSTANTINO, KRONBICHLER, FRANCO BORDO, PIRAS, MELILLA, DURANTI, QUARANTA, SANNICANDRO, ZARATTI, NICCHI (SI-SEL) - Disciplina dell'attività di ristorazione in abitazione privata - 4 maggio 2016</b></p> <p>→ <a href="#">scarica pdf</a></p>
<p>Onorevoli Senatori. – Per «home food» si intendono le attività finalizzate all'erogazione del servizio</p>	<p>Onorevoli Colleghi! La presente proposta di legge intende disciplinare</p>	<p>Rileva preliminarmente che nell'ordinamento giuridico non esiste una disciplina specifica per</p>	<p>Onorevoli Colleghi! Per home restaurant o home food si intendono le attività finalizzate</p>	<p>ONOREVOLI COLLEGHI ! — La presente proposta di legge si pone l'obiettivo</p>

<p>di ristorazione esercitato da persone fisiche all'interno delle proprie strutture abitative.</p> <p>L'home food tende a creare un circuito virtuoso, nel quale antiche ricette, senso dell'ospitalità, peculiarità del territorio, valorizzazione del prodotto tipico, si fondono in una proposta che caratterizza non solo la regione, ma anche la singola provincia.</p> <p>L'home food tende a costruire una rete su tutta la penisola, in modo da offrire la possibilità di trovare in molte località italiane una tavola accogliente e tradizionale.</p> <p>Il presente disegno di legge disciplina l'attività di home food, allo scopo di valorizzare e tutelare il patrimonio</p>	<p>una nuova attività diretta all'erogazione del servizio di ristorazione esercitato da persone fisiche all'interno delle proprie strutture abitative.</p> <p>L'attività di Home Restaurant è un'attività innovativa che potrebbe permettere lo sviluppo dell'economia in molte Regioni della nostra penisola soprattutto in quelle del Mezzogiorno.</p> <p>Si tratta di un'attività che può offrire ai turisti e non solo un servizio tipico valorizzando, al contempo, il patrimonio eno-gastronomico locale, nonché favorendo lo sviluppo di nuova occupazione.</p> <p>Si sa che il nostro Paese è caratterizzato in ogni Regione da prodotti enogastronomici tipici che sono riconosciuti a livello mondiale come prodotti di</p>	<p>l'attività di ristorazione in abitazione privata, tuttavia la risoluzione n. 50481 del 10 aprile 2015, emanata dal Ministero dello sviluppo economico chiarisce come configurare l'attività di cuoco a domicilio e se tale attività possa rientrare fra quelle soggette alla segnalazione certificata di inizio di attività (SCIA) da presentare al comune, al fine di stabilire l'iter da seguire per garantire il controllo dei requisiti professionali a tutela del consumatore finale.</p> <p>Più in particolare, la risoluzione precisa che l'attività di somministrazione di alimenti e bevande è disciplinata dalla legge n. 287 del 1991, così come modificata dal decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59, e successive modificazioni,</p>	<p>all'erogazione del servizio di ristorazione esercitato da persone fisiche all'interno delle proprie strutture abitative.</p> <p>Gli home restaurant o home food sono da considerare come un valore aggiunto di un territorio grazie alle ricette tipiche realizzate con prodotti locali da nonne, mamme o amici che si trasformano in chef e che offrono, in casa propria, occasioni di incontro, scambio, qualità e rispetto della tradizione.</p> <p>Secondo uno studio del Centro studi turistici (CTS) per Fiepet Confesercenti, l'universo degli home restaurant, solo nel 2014, ha fatturato 7,2 milioni di euro in Italia, con ben 7.000 cuochi «social» attivi nel Paese nel 2014 e con una tendenza prevista di ulteriore crescita per il</p>	<p>di regolamentare l'attività di ristorazione in abitazione privata, di seguito « home restaurant », che risulta necessaria tenuto conto del numero delle persone e dei territori coinvolti da attività che si prefiggono di approfondire la cultura del cibo nell'intento di sviluppare i prodotti tipici locali.</p> <p>In Italia non ci sono leggi specifiche per l'attività di home restaurant, un'attività spesso esercitata senza alcun adempimento da parte dell'interessato, se non l'eventuale rilascio di una ricevuta relativa alla corresponsione di un compenso per l'erogazione di cibo prodotto in un immobile privato di proprietà o in locazione. Quindi tale</p>
---	---	---	---	---

<p>eno-gastronomico locale e nazionale, creando anche nuove opportunità reddituali di tipo complementare.</p> <p>Si tratta di un'attività volta a mantenere viva non soltanto l'ospitalità tipica del luogo, ma anche le tradizioni culinarie, attraverso antiche ricette che caratterizzano la singola città, senza trascurare gli aspetti di natura sociologica insiti nella convivialità domestica.</p> <p>D'altra parte, i sapori ed i prodotti tipici della nostra penisola sono infiniti, considerate anche le diverse tradizioni, non solo culinarie, che caratterizzano il Nord, il Centro ed il Sud. Un modo insolito per poter gustare tutto questo può essere rappresentato dalla possibilità di recarsi</p>	<p>alta qualità. L'Italia, infatti, è conosciuta all'estero anche per i suoi eccellenti prodotti agroalimentari che costituiscono un'attrattiva per i turisti che giungono nel nostro Paese da tutto il mondo.</p> <p>Valorizzare, pertanto, il nostro patrimonio oltre che culturale anche eno-gastronomico costituisce una necessità soprattutto in Regioni colpite più del resto d'Italia dalla grave crisi economico-sociale che ha gravato, nonostante i primi sintomi di ripresa, ormai da molti anni sul tessuto economico e produttivo.</p> <p>E' necessario, pertanto, sperimentare nuove forme di produzione del reddito come quelle dello sviluppo degli Home Restaurant che possono costituire per le famiglie soprattutto quelle del Sud</p>	<p>la quale distingue tra attività esercitate nei confronti del pubblico indistinto (articolo 1) e attività riservate a particolari soggetti (articolo 3, comma 6).</p> <p>L'articolo 1, comma 1, della legge n. 287/1991, dispone che per somministrazione si intende la vendita per il consumo sul posto che si esplicita in tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, all'uopo attrezzati.</p> <p>Quindi «l'attività di cuoco a domicilio», anche se esercitata solo in alcuni giorni dedicati e tenuto conto che i soggetti che usufruiscono delle prestazioni sono in numero limitato, non può che essere classificata come un'attività di</p>	<p>2015. Si stima che lo scorso anno siano stati organizzati ben 37.000 eventi di social eating andati a buon fine, con una partecipazione di circa 300.000 persone e con un incasso medio stimato, per singola serata, pari a 194 euro. Secondo un sondaggio della società SWG per Confesercenti, l'83 per cento dei ristoratori intervistati è a conoscenza del fenomeno e:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) per il 62 per cento l'home restaurant sottrae fino al 5 per cento del fatturato e per il 15 per cento il fenomeno sottrae dal 6 al 10 per cento del fatturato;</li> <li>2) per l'80 per cento l'home restaurant è concorrenza sleale;</li> <li>3) per il 92 per cento l'home restaurant è un fenomeno che deve essere normato.</li> </ol>	<p>attività dovrebbe rientrare nel campo delle attività saltuarie che sono tali se producono entrate inferiori a 5.000 euro.</p> <p>Il Ministero dello sviluppo economico nella risoluzione n. 50481 del 10 aprile 2015, ha affermato che l'attività di home restaurant « non può che essere classificata come un'attività di somministrazione di alimenti e bevande, in quanto anche se i prodotti vengono preparati e serviti in locali privati coincidenti con il domicilio del cuoco, essi rappresentano comunque locali attrezzati aperti alla clientela ».</p> <p>Per il Ministero dello sviluppo economico, quindi, all'attività di home restaurant si dovrebbe</p>
---	---	---	---	--

<p>presso le abitazioni di chi, per hobby o per lavoro, intende mettere a disposizione la propria arte, cucinando ed illustrando i piatti proposti, nella loro tradizione e nella loro preparazione.</p> <p>Il contesto nel quale tutto ciò può svolgersi può variare dalla semplice casa di campagna alla villa o al palazzo, così come i piatti possono esser tipici, popolari, borghesi o aristocratici. Quello che è essenziale è il particolare rapporto turistico, culturale, eno-gastronomico e sociale che si instaura attraverso questa particolare attività di riscoperta di tradizioni ormai dimenticate o sommerse dalle cucine straniere.</p> <p>Il presente disegno di legge rappresenta per molte casalinghe, ma</p>	<p>d'Italia una possibile fonte di guadagno e di aumento del proprio reddito con bene fici importanti anche per l'occupazione del nostro Paese.</p> <p>Questa proposta di legge ha lo scopo pertanto di disciplinare l'attività di home restaurant prevedendo anche forme di agevolazione fiscale e previdenziale per coloro che intraprendono tale genere di attività.</p> <p>La presente proposta di legge, quindi, rappresenta per molte casalinghe, ma anche per molti giovani una grande opportunità perché permette con minimi investimenti la possibilità di esercitare un'attività che può rappresentare, come già detto, un volano per l'economia e per l'occupazione.</p>	<p>somministrazione di alimenti e bevande: anche se i prodotti vengono preparati e serviti in locali privati coincidenti con il domicilio del cuoco, essi rappresentano comunque locali attrezzati aperti alla clientela.</p> <p>La fornitura di dette prestazioni comporta, infatti, il pagamento di un corrispettivo e, quindi, anche con l'innovativa modalità, l'attività in questione si esplica quale attività economica in senso proprio; di conseguenza non può considerarsi un'attività libera e non assoggettabile ad alcuna previsione normativa tra quelle applicabili ai soggetti che esercitano un'attività di somministrazione di alimenti e bevande.</p> <p>La proposta di legge è</p>	<p>La presente proposta di legge mira quindi a disciplinare l'attività di home restaurant o home food allo scopo di valorizzare e di tutelare il patrimonio enogastronomico locale e nazionale, creando anche nuove opportunità reddituali di tipo complementare e, al tempo stesso, di sanare un gap normativo generato dalla vigente diffusione del fenomeno.</p> <p>La presente proposta di legge, all'articolo 1, definisce l'oggetto e la finalità del provvedimento: l'aspetto più importante è sicuramente la valorizzazione e la diffusione della cultura del cibo tradizionale e dei prodotti tipici del territorio, attraverso un contatto diretto con il vissuto quotidiano e della</p>	<p>applicare la legge n. 287 del 1991 che si riferisce alle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e che, all'articolo 2, recita: «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 ».</p> <p>L'interpretazione del Ministero dello sviluppo economico non appare congrua né esaustiva in quanto l'articolo 3 della legge n. 287 del 1991, al comma 6 esclude dall'applicazione della normativa le attività che si svolgono al domicilio del consumatore.</p>
---	---	--	--	---

<p>anche per i giovani un'opportunità occupazionale che, anche se in forma diversa, in qualche misura è già stata sperimentata attraverso il bed and breakfast, la cui formula è simile all'home food come di seguito specificato.</p> <p>L'articolo 1 definisce l'oggetto e la finalità del provvedimento in esame.</p> <p>L'articolo 2 entra nel dettaglio dell'attività di home food.</p> <p>Si prevede, in particolare, che i soggetti interessati utilizzino la propria abitazione, fino ad un massimo di due locali, nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari stabiliti dalla normativa in materia.</p> <p>Per l'avvio dell'home food è sufficiente una comunicazione di inizio</p>		<p>composta di 7 articoli.</p>	<p>tradizione culinaria locale tramandata spesso in famiglia di generazione in generazione.</p> <p>Quest'eccellenza tipicamente italiana non può che potenziare e sviluppare l'offerta turistica locale, creando anche nuove forme occupazionali.</p> <p>L'attività di home restaurant o di home food, che comprende tutte le tipologie di attività finalizzate all'erogazione del servizio di ristorazione ed esercitate da persone fisiche all'interno delle proprie abitazioni di residenza o domicilio, è disciplinata dall'articolo 2, che indica i requisiti.</p> <p>Per l'avvio dell'attività di home restaurant o home food è necessario presentare la segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) al comune competente.</p>	<p>Inoltre è da rilevare che nell'attività di home restaurant è previsto il pagamento di un corrispettivo e quindi, pur con modalità innovativa, si tratterebbe di un'attività economica.</p> <p>Il Ministero dello sviluppo economico, a supporto della sua interpretazione, cita anche un precedente parere, nota 98416 del 12 giugno 2013, con il quale classificava come attività economica quella esercitata da un cuoco nella propria villa, fornendo il servizio solo su specifica richiesta e solo per gli invitati del committente, anche in questo caso la sua interpretazione non sembra esauriente ed esaustiva delle problematiche derivanti dall'attività di home</p>
---	--	--------------------------------	---	---

<p>attività al comune competente, corredata di relazione di asseveramento, redatta da un tecnico abilitato.</p> <p>Infine, il comma 6 stabilisce l'applicazione del regime fiscale previsto per la attività saltuarie.</p>			<p>L'articolo 3 detta i requisiti tecnici e igienico-sanitari degli immobili in cui si svolge l'attività di home restaurant.</p> <p>Il soggetto titolare all'avvio dell'attività dovrà avere la residenza o il domicilio nell'immobile interessato, mentre per quest'ultimo non è richiesta la modifica di destinazione d'uso. Viene altresì ribadito il necessario rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare nella produzione, preparazione, confezionamento e somministrazione degli alimenti e delle bevande previsti dalla normativa regionale e nazionale vigente. È possibile utilizzare la cucina dell'home restaurant o home food come laboratorio culinario.</p>	<p>restaurant.</p> <p>La necessità di un intervento normativo e della regolamentazione dell'attività di home restaurant deriva anche dai dati relativi all'attività, come già rilevato.</p> <p>Secondo il Centro studi turistici della Federazione italiana esercenti pubblici e turistici (FIPET) Confesercenti nell'attività di home restaurant sono coinvolti circa 7.000 cuochi, con un fatturato stimato in oltre 7 milioni di euro nel 2014, sono 300.000 persone le persone coinvolte, tra turisti, avventori e conoscenti, in 37.000 eventi, e l'incasso medio è di poco inferiore a 200 euro.</p> <p>Milano, Roma e Torino sono le città dove</p>
--	--	--	--	--

			<p>L'articolo 4 prevede la cessazione dell'attività in caso di attività svolta in assenza di SCIA.</p> <p>Gli articoli 5 e 6 recano disposizioni per il rinnovo dei requisiti e sulle funzioni di vigilanza e di controllo esercitate dalle autorità di pubblica sicurezza.</p>	<p>maggiormente si registrano eventi, mentre nel Mezzogiorno è Bari una delle città più attive. La Lombardia (16,9 per cento), il Lazio (13,35) e il Piemonte (11,8 per cento) sono le regioni dove l'attività di home restaurant è più diffusa. Nella sola Milano risiede l'8,4 per cento dei cuochi e a Roma risulta l'8,2 per cento dell'offerta, mentre Bari e il Salento sono i centri più attivi al sud.</p> <p>Nella classifica dei fatturati e della spesa pro capite, la Confesercenti registra una spesa, media di 23,70 euro a testa, con la Lombardia che registra il 24,6 per cento degli ospiti, il Lazio il 18,6 per cento, il Piemonte il 15,8 per cento e la Puglia l'8,4 per cento. Le regioni che incassano di più, con</p>
--	--	--	---	--

				<p>importi superiori a 200 euro, sono Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Lazio, Puglia e Basilicata, mentre Valle d'Aosta, Molise, Calabria e Sicilia non superano 150 euro.</p> <p>L'incasso medio dei cuochi è di 1.002 euro annui, con la Lombardia al vertice (1.203 euro annui) seguita dal Lazio (1.174 euro) e dal Piemonte (1.088 euro), Puglia e Basilicata sono in linea con i dati nazionali, mentre sotto la media troviamo Trentino Alto-Adige, Friuli Venezia Giulia, Molise, Calabria e Sicilia, tutte sotto i 600 euro.</p> <p>Appare quindi evidente che l'home restaurant è un'attività sempre meno amatoriale e sempre più imprenditoriale e a</p>
--	--	--	--	---

				<p>maggior ragione è necessario intervenire con una normativa che regolamenti non solo l'avvio e l'offerta di ristorazione, ma anche i controlli necessari per evitare che tale attività si configuri come una concorrenza sleale, nonché per garantire i requisiti e le certificazioni di tale attività, in particolare dal punto di vista igienico-sanitario, al fine di tutelare la salute e la sicurezza del consumatore.</p> <p>La presente proposta di legge è composta da sette articoli:</p> <p>l'articolo 1 indica la finalità;</p> <p>l'articolo 2 definisce l'attività di home restaurant come attività di erogazione di alimenti</p>
--	--	--	--	--

				<p>preparati da parte di persone fisiche all'interno di unità immobiliari ad uso abitativo principale dei soggetti interessati;</p> <p>l'articolo 3 dispone che per l'esercizio dell'attività di home restaurant è richiesto l'assenso del condominio e, in caso di locazione, del proprietario dell'unità immobiliare utilizzata per l'attività;</p> <p>l'articolo 4 dispone che il soggetto interessato all'avvio dell'attività di home restaurant deve inviare la relativa richiesta al comune e all'azienda sanitaria locale competenti. La comunicazione scritta deve contenere i dati catastali dell'unità immobiliare destinata all'attività;</p> <p>l'articolo 5 definisce</p>
--	--	--	--	--

				<p>l'attività di home restaurant che è considerata « attività saltuaria », « abituale ma non organizzata » o « abituale e organizzata »;</p> <p>l'articolo 6 dispone che gli immobili adibiti all'attività di home restaurant devono possedere i requisiti igienico-sanitari e sono soggetti a verifiche trimestrali da parte dell'azienda sanitaria locale competente. Sono previste sanzioni nel caso in cui le verifiche accertino deficienze o irregolarità a carico dei locali o delle attrezzature ovvero da parte dei soggetti che esercitano l'attività;</p> <p>l'articolo 7 prevede da parte dei titolari dell'attività di home restaurant la sottoscrizione di una</p>
--	--	--	--	--

				polizza assicurativa e che il corrispettivo relativo alla somministrazione di pasti e bevande a scopo di lucro deve avvenire esclusivamente attraverso pagamento con carte di credito o bancomat.
<p>Art. 1. (Oggetto e finalità)</p> <p>1. Ai fini della presente legge, per «home food» si intendono le attività finalizzate all'erogazione del servizio di ristorazione esercitato da persone fisiche all'interno delle proprie strutture abitative.</p> <p>2. La presente legge ha lo scopo di valorizzare e diffondere l'home food, la cultura del cibo tradizionale e la cultura del prodotto tipico e del territorio.</p>	<p>Art. 1 (Finalità)</p> <p>1. Ai fini della presente legge, per Home Restaurant si intendono le attività finalizzate all'erogazione del servizio di ristorazione esercitato da persone fisiche all'interno delle proprie strutture abitative e che siano di proprietà.</p> <p>2. La presente legge ha lo scopo di valorizzare e favorire la cultura del cibo tradizionale e la cultura del prodotto tipico e del territorio.</p>	<p>L'oggetto della proposta è la disciplina dell'attività degli home restaurant o home food considerata come attività finalizzata alla somministrazione di alimenti e di bevande esercitata da persone fisiche all'interno delle proprie strutture abitative utilizzando i prodotti preparati nelle stesse strutture; inoltre la finalità della proposta è quella di valorizzare le peculiarità enogastronomiche italiane e diffondere le attività di home restaurant o home food (articolo 1).</p>	<p>Art. 1. (Oggetto e finalità).</p> <p>1. Ai fini della presente legge, per home restaurant o home food si intende l'attività finalizzata alla somministrazione di alimenti e di bevande esercitata da persone fisiche all'interno delle proprie strutture abitative, utilizzando i prodotti preparati nelle stesse strutture.</p> <p>2. La presente legge ha la finalità di valorizzare le peculiarità enogastronomiche italiane e diffondere le attività di home restaurant o home food.</p>	<p>ART. 1.</p> <p>1. La presente legge ha la finalità di valorizzare la produzione enogastronomica nell'ambito della cultura del cibo di qualità, in particolare attraverso l'utilizzo prioritario di prodotti tipici nel contesto territoriale dove si svolge l'attività di ristorazione in abitazione privata, di seguito denominata « home restaurant », garantendo i consumatori e la leale concorrenza.</p>

<p>Art. 2. (Attività di home food)</p> <p>1. Per lo svolgimento delle attività di home food, i soggetti di cui all'articolo 1, comma 1, si avvalgono della propria organizzazione familiare e utilizzano parte della propria struttura abitativa, anche se in affitto, fino ad un massimo di due camere, per espletare il servizio di home food, per un numero massimo di venti coperti al giorno, a prescindere dal numero di camere adibite alla somministrazione.</p> <p>2. Al fine dell'esercizio dell'home food, i locali della struttura abitativa di cui al comma 1 devono possedere i requisiti igienico-sanitari per l'uso abitativo previsti dalle leggi e dai regolamenti vigenti.</p>	<p>Art. 2 (Attività di home-restaurant)</p> <p>1. Per lo svolgimento delle attività di Home Restaurant, i soggetti di cui all'articolo 1, comma 1, si avvalgono della propria organizzazione familiare e utilizzano parte della propria struttura abitativa.</p> <p>2. Al fine dell'esercizio di home restaurant, i locali della struttura abitativa di cui al comma 1, devono possedere i requisiti igienico sanitari per l' uso abitativo previsti dalle leggi e dai regolamenti vigenti.</p> <p>3. Coloro che esercitano tale attività devono essere in possesso dell'attestato HACCP.</p> <p>4. L'esercizio delle attività di home restaurant non</p>	<p>Non rientrano nell'oggetto della proposta le attività svolte in ambito privato o comunque da persone unite da stretti vincoli, quali parenti o amici (articolo 2, comma 1).</p> <p>I requisiti per lo svolgimento dell'attività espressamente previsti dalla proposta di legge sono (articolo 2, commi 2-6):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'utilizzo della propria organizzazione familiare e della propria struttura abitativa, anche se in affitto, fino a un massimo di due camere, per un numero massimo di dieci coperti al giorno, a prescindere dal numero di camere adibite alla somministrazione di alimenti e di bevande;</li> <li>- un numero massimo di otto aperture mensili e di ottanta aperture annuali ai fini dell'applicazione del</li> </ul>	<p>Art. 2. (Ambito di applicazione e svolgimento dell'attività di home restaurant o home food).</p> <p>1. Le disposizioni della presente legge non si applicano alle attività svolte in ambito privato o comunque da persone unite da stretti vincoli, quali parenti o amici, che costituiscono attività libere e non soggette a procedure amministrative.</p> <p>2. Per lo svolgimento dell'attività di home restaurant o home food, i soggetti di cui all'articolo 1, comma 1, si avvalgono della propria organizzazione familiare e utilizzano parte della propria struttura abitativa, anche se in affitto, fino a un massimo di due camere, per un numero massimo di dieci coperti al giorno, a prescindere dal numero di camere</p>	<p>ART. 2.</p> <p>1. Ai fini di cui alla presente legge, per attività di home restaurant si intende l'attività di erogazione non professionale, dietro compenso, di prodotti preparati da persone fisiche all'interno di unità immobiliari adibite ad uso abitativo principale, di proprietà, ovvero locate con contratto di locazione registrato.</p>

<p>3. L'esercizio delle attività di home food non costituisce e non necessita alcun cambio di destinazione d'uso della struttura abitativa di cui al comma 1 e comporta, per i proprietari o conduttori della struttura medesima, l'obbligo di adibirla ad abitazione personale.</p> <p>4. Al fine dell'esercizio dell'home food i soggetti di cui all'articolo 1, comma 1, sono tenuti a comunicare al comune competente l'inizio dell'attività, unitamente ad una relazione di asseveramento redatta da un tecnico abilitato. Non è necessaria l'iscrizione al Registro esercenti il commercio.</p> <p>5. Il comune destinatario della comunicazione di cui al comma 4 provvede ad effettuare apposito sopralluogo al fine di</p>	<p>costituisce e non necessita di alcun cambio di destinazione d'uso della struttura abitativa di cui al comma 1 e comporta, per i proprietari della struttura medesima, l'obbligo di adibirla ad abitazione personale.</p>	<p>regime fiscale previsto per le attività economiche considerate saltuarie; - il possesso dall'attestato dell'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.</p> <p>Non dovrebbe essere applicabile la disposizione, prevista per gli esercizi di somministrazione di cibi e bevande, per la quale è richiesta l'autorizzazione all'esercizio dell'attività qualora l'home restaurant si svolga in aree soggette a tutela. A questo proposito si segnala che la risoluzione n. 50481 del Ministero dello sviluppo economico del 10 aprile 2015 era invece orientata nel senso che, nel caso in cui l'attività di</p>	<p>adibite alla somministrazione di alimenti e di bevande.</p> <p>3. L'attività di home restaurant o home food è considerata saltuaria se non supera il numero massimo di otto aperture mensili e di ottanta aperture annuali.</p> <p>4. All'attività di cui al comma 3 si applica il regime fiscale previsto dalla normativa vigente per le attività saltuarie.</p> <p>5. L'esercizio dell'attività di home restaurant o home food è subordinato al possesso dei requisiti di cui all'articolo 3 nonché al rispetto delle procedure previste dall'attestato dell'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.</p> <p>6. Al fine dell'esercizio</p>	
---	---	--	--	--

<p>confermare l' idoneità della struttura abitativa di cui al comma 1 all'esercizio delle attività di home food.</p> <p>6. Alle attività di home food si applica il regime fiscale previsto dalla normativa vigente per le attività saltuarie.</p>		<p>home restaurant si svolgesse in zone tutelate, fosse richiesta l'autorizzazione all'esercizio dell'attività.</p> <p>Non costituisce invece requisito necessario l'iscrizione al registro degli esercenti il commercio.</p>	<p>dell'attività di home restaurant o home food i soggetti di cui all'articolo 1, comma 1, sono tenuti a comunicare al comune competente la segnalazione certificata di inizio attività (SCIA); non è necessaria l'iscrizione al registro degli esercenti il commercio.</p>	
	<p>Art. 3 (Adempimenti per gli esercenti di home restaurant)</p> <p>1. Al fine dell'esercizio dell'Home restaurant i soggetti di cui all'articolo 1, comma 1, sono tenuti a presentare la segnalazione certificata di inizio attività (SCIA). Non è necessaria l'iscrizione al registro esercenti il commercio.</p> <p>2. Il comune destinatario provvede a effettuare apposito sopralluogo al fine di</p>	<p>Sono previsti inoltre (articolo 3) altri requisiti riferiti all'immobile, tra cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la soddisfazione dei requisiti di sicurezza alimentare previsti dall'allegato II, capitolo III, del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004;</li> <li>- l'individuazione dello stesso immobile come residenza o domicilio del soggetto titolare.</li> </ul> <p>Si stabilisce infine che la cucina dell'immobile</p>	<p>Art. 3. (Requisiti degli immobili destinati all'attività di home restaurant o home food).</p> <p>1. Gli immobili destinati all'attività di home restaurant o home food devono soddisfare i requisiti di sicurezza alimentare previsti dall'allegato II, capitolo III, del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004.</p> <p>2. Alla data di presentazione della SCIA o della richiesta di variazione dell'attività</p>	<p>ART. 3.</p> <p>1. Nel caso in cui l'attività di home restaurant sia esercitata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) in unità immobiliari di proprietà adibite ad uso abitativo principale è obbligatorio l'assenso dell'assemblea condominiale attraverso apposita autorizzazione;</li> <li>b) in unità immobiliari adibite ad uso abitativo principale concesse in locazione con contratto</li> </ul>

	<p>confermare l' idoneità della struttura abitativa all'esercizio dell'attività di home restaurant</p>	<p>destinato all'attività di home restaurant o home food può esser utilizzata come laboratorio culinario e l'attività esercitata non comporta la modifica della destinazione d'uso del medesimo immobile.</p>	<p>esistente, l'immobile oggetto dell'attività di home restaurant o home food deve essere la residenza o il domicilio del soggetto titolare. 3. È possibile utilizzare la cucina dell'immobile destinato all'attività di home restaurant o home food come laboratorio culinario. 4. L'utilizzo dell'immobile per l'attività di home restaurant o home food non comporta la modifica della destinazione d'uso del medesimo immobile.</p>	<p>registrato, è obbligatorio l'assenso scritto del proprietario, che deve darne comunicazione all'amministratore del condominio.</p>
	<p>Art. 4 (Regime fiscale)</p> <p>1. Alle attività di Home restaurant si applica il regime fiscale e previdenziale previsto dalla normativa vigente per le attività saltuarie.</p> <p>2. Nel caso in cui l'attività di home restaurant da saltuaria diventa abituale ovvero al superamento di</p>	<p>L'articolo 4 prevede che l'esercizio dell'attività di home restaurant, in caso di assenza della segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), comporta la cessazione dell'attività medesima.</p>	<p>Art. 4. (Cessazione dell'attività di home restaurant o home food).</p> <p>1. L'esercizio dell'attività di home restaurant o home food svolto in assenza di SCIA comporta cessazione dell'attività medesima.</p>	<p>ART. 4.</p> <p>1. Ai fini dell'avvio dell'esercizio dell'attività di home restaurant i soggetti di cui all'articolo 2 devono inviare apposita comunicazione scritta al comune nel quale è ubicata l'unità immobiliare adibita all'attività di home restaurant e all'azienda</p>

	<p>euro 10.000 all'anno di reddito si applica l'articolo 4, comma 1, del decreto del Presidente della Repubblica del 26 ottobre 1972, n° 633 e i soggetti esercenti l'attività di home restaurant devono presentare la dichiarazione dei redditi e devono essere muniti di partita IVA, nonché devono iscriversi alla gestione commercio dell'INPS.</p>			<p>sanitaria locale (ASL) competente.</p> <p>2. Nella comunicazione scritta di cui al comma 1 devono essere indicati i dati catastali dell'unità immobiliare destinata all'attività di home restaurant e la quota dell'unità, anche in riferimento all'utilizzo di terrazzi e di giardini, utilizzata a tale fine.</p> <p>3. Il comune, entro sette giorni dalla comunicazione di cui al comma 1, di concerto con la ASL competente, effettua un sopralluogo al fine di verificare l'idoneità dell'unità immobiliare. Il comune e la ASL competente, entro i successivi quindici giorni dalla data del sopralluogo, con atto congiunto dichiarano l'idoneità dell'unità</p>
--	---	--	--	---

				<p>immobiliare ad uso abitativo all'attività di home restaurant. In assenza dell'atto di cui al presente comma l'attività di home restaurant non può essere avviata.</p> <p>4. In caso di cessazione dell'attività di home restaurant, questa deve essere comunicata immediatamente al comune e alla ASL competente.</p>
	<p>Art. 5 (Requisiti di accesso e di esercizio delle attività per Home restaurant)</p> <p>1. Per i soggetti che esercitano l'attività di home restaurant si applica l'articolo 71 del decreto-legislativo 26 marzo 2010, n° 59.</p>	<p>Sono stabiliti inoltre anche obblighi per il soggetto titolare dell'attività, tra cui il rinnovo annuale previa comunicazione dell'interessato, con la quale dichiara la conformità alle disposizioni e la persistenza dei requisiti riferiti all'attività di cui all'articolo 2 e all'immobile</p>	<p>Art. 5. (Rinnovi e dichiarazioni annuali).</p> <p>1. L'esercizio dell'attività di home restaurant o home food è soggetto a rinnovo annuale previa comunicazione dell'interessato, con la quale dichiara la conformità alle disposizioni e la persistenza dei requisiti di cui agli articoli 2 e 3.</p>	<p>ART. 5.</p> <p>1. Le disposizioni recate dalla presente legge non si applicano all'attività di ristorazione svolta nelle unità immobiliari ad uso abitativo, a titolo privato tra persone strette da vincoli di parentela o di amicizia ovvero a livello caritatevole, in quanto</p>

		di cui all'articolo 3 (articolo 5).		<p>attività esenti da procedure amministrative e non oggetto di corrispettivo.</p> <p>2. L'attività di home restaurant è considerata attività saltuaria qualora non produca un numero superiore a otto eventi mensili e a trentasei eventi annuali, purché le somme versate dagli ospiti a titolo di compenso non superino il limite di 5.000 euro annui.</p> <p>3. Qualora una delle condizioni di cui al comma 2 sia superata, l'attività di home restaurant è considerata abituale ma non organizzata, fatto salvo quanto previsto al comma 4.</p> <p>4. Qualora l'attività di home restaurant produca un numero superiore a</p>
--	--	-------------------------------------	--	---

				<p>ventidue eventi mensili e, comunque, qualora le somme versate dagli ospiti a titolo di compenso superino il limite di 40.000 euro annui, essa è considerata abituale e organizzata. Oltre i limiti fissati dal presente comma l'attività di home restaurant non è consentita.</p>
	<p>Art. 6 (Regime previdenziale e fiscale)</p> <p>1. Per l'anno in corso alla data di entrata in vigore della presente legge e per i quattro anni successivi per la determinazione dei contributi previdenziali dovuti dai soggetti di cui alla presente legge che abbiano un reddito non superiore a 30 mila euro, non si applicano il</p>	<p>Le funzioni di vigilanza e controllo su quanto stabilito dalle disposizioni della proposta di legge sono esercitate dai comuni, in forma singola o associata, in coordinamento con le altre autonomie locali e con le aziende sanitarie competenti per territorio.</p> <p>In caso di inerzia del comune, provvede in via sostitutiva la regione. Il comune trasmette alla</p>	<p>Art. 6. (Funzioni di vigilanza e controllo).</p> <p>1. Ferme restando le competenze dell'autorità di pubblica sicurezza, i comuni, in forma singola o associata, esercitano le funzioni di vigilanza e di controllo sull'osservanza della presente legge in forma coordinata con le altre autonomie locali e con le aziende sanitarie competenti per territorio e trasmettono alla struttura regionale competente,</p>	<p>ART. 6.</p> <p>1. Ai fini del regolare esercizio, l'unità immobiliare utilizzata per l'attività di home restaurant deve possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legislazione e dai regolamenti comunali vigenti. La ASL competente, con cadenza trimestrale, verifica la sussistenza dei requisiti</p>

	<p>reddito minimo imponibile previsto ai fini del versamento dei contributi previdenziali dall'articolo 1, comma 3, della legge 2 agosto 1990, n° 233 ovvero il livello minimo contributivo previsto dall'ente gestore della forma di previdenza obbligatoria cui sono iscritti. Per l'accredito della contribuzione si applicano le disposizioni dell'articolo 2, comma 29, della legge 8 agosto 1995, n° 335.</p> <p>2. Per il periodo d'imposta in corso alla data di entrata in vigore della presente legge e per i tre periodi d'imposta successivi, i soggetti di cui alla presente legge applicano il regime forfettario tributario di</p>	<p>struttura regionale competente una relazione entro il 31 marzo di ciascun anno. Sono fatte salve le competenze dell'autorità di pubblica sicurezza (articolo 6).</p>	<p>entro il 31 marzo di ciascun anno, una relazione sull'attività esercitata nell'anno precedente.</p> <p>2. In caso di inerzia del comune nell'esercizio delle funzioni di cui al comma 1, provvede in via sostitutiva la regione.</p>	<p>di cui al presente comma.</p> <p>2. I soggetti di cui all'articolo 2 che esercitano l'attività di home restaurant e le persone che coadiuvano nella preparazione degli alimenti devono essere in possesso dell'attestato dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP) in materia di igiene e sicurezza alimentare.</p> <p>3. Qualora, a seguito delle verifiche di cui al comma 1, siano riscontrate mancanze o irregolarità a carico dei locali o delle attrezzature ovvero dei soggetti che esercitano l'attività di home restaurant, la ASL competente, in relazione ai relativi rischi di ordine igienico-sanitario, propone al comune:</p>
--	---	---	---	--

	<p>cui al presente articolo e ai commi da 55 a 89 dell'articolo 1, della legge n° 190 del 2014 se , al contempo nell'anno precedente hanno conseguito ricavi non superiori a 30 mila euro.</p>			<p>a) l'eliminazione delle mancanze o irregolarità, fissando un termine;</p> <p>b) la sospensione dell'attività di home restaurant;</p> <p>c) la revoca dell'autorizzazione sanitaria e dell'esercizio dell'attività di home restaurant.</p> <p>4. I provvedimenti di cui al comma 3 sono adottati dal comune entro sette giorni dalla proposta inviata dalla ASL, indipendentemente e senza pregiudizio dell'eventuale azione penale o sanzione amministrativa pecuniaria.</p>
		<p>L'articolo 7 reca la clausola di invarianza finanziaria.</p>	<p>Art. 7. (Clausola di invarianza finanziaria). 1. Dall'attuazione della</p>	<p>ART. 7. 1. Al fine dell'esercizio</p>

			<p>presente legge non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.</p>	<p>dell'attività di home restaurant i soggetti di cui all'articolo 2 devono sottoscrivere un'apposita polizza assicurativa relativa alla responsabilità civile per danni a terzi o a cose avvenuti nel corso dell'esercizio dell'attività.</p> <p>2. Il pagamento del corrispettivo relativo alla somministrazione di pasti e bevande a scopo di lucro nell'attività di home restaurant deve avvenire esclusivamente attraverso pagamento con carte di credito o di debito.</p>