



XVII LEGISLATURA

BOLLETTINO DELLE GIUNTE E DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI

Attività produttive, commercio e turismo (X)

ALLEGATO

Disciplina dell'attività di ristorazione in abitazione privata.

C. 3258 Minardo, C. 3337 Cancelleri, C. 3725 Basso e C. 3807 Ricciatti.

TESTO UNIFICATO ELABORATO DAL COMITATO RISTRETTO ADOTTATO COME TESTO BASE

ART. 1

(Oggetto e finalità)

1. La presente legge disciplina l'attività non professionale di ristorazione esercitata da persone fisiche in abitazione privata e fornisce strumenti atti a garantire la tutela dei consumatori e la leale concorrenza.
2. Per *home restaurant* o home food si intende l'attività finalizzata alla somministrazione di alimenti e bevande esercitata da persone fisiche all'interno delle strutture abitative di residenza o domicilio *proprie o di un soggetto terzo*, utilizzando i prodotti preparati nelle stesse strutture.
3. La presente legge ha lo scopo di valorizzare e di favorire la cultura del cibo tradizionale e di qualità, in particolare attraverso l'utilizzo prioritario di prodotti tipici del territorio.

ART. 2

(Piattaforme tecnologiche di incontro tra domanda ed offerta)

1. L'attività di *home restaurant* si avvale di piattaforme tecnologiche che possono prevedere commissioni sul compenso dei servizi erogati come costo di transazione.

2. L'attività di *home restaurant* deve essere registrata dalle piattaforme tecnologiche in un apposito registro elettronico almeno trenta minuti prima della sua fruizione; l'eventuale cancellazione del servizio prima della sua fruizione deve rimanere tracciata.
3. Le transazioni di denaro avvengono esclusivamente attraverso sistemi di pagamento elettronico e modalità di registrazioni univoche dell'identità.
4. Entro 90 giorni dalla data dell'approvazione della presente legge, con decreto del Ministro dell'economia e delle finanze sono determinate le modalità per garantire il controllo e l'interoperabilità delle piattaforme fornitrici di servizi di *home restaurant*.

ART. 3

(Ambito di applicazione e svolgimento dell'attività di home restaurant)

1. Le disposizioni della presente legge non si applicano alle attività svolte in ambito privato o comunque da persone unite da vincoli di parentela o di amicizia, che costituiscono attività libere e non soggette a procedura amministrativa.
2. Per lo svolgimento dell'attività di *home restaurant* i soggetti di cui all'articolo 1 si avvalgono della propria organizzazione familiare e utilizzano parte di una struttura abitativa che deve possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle leggi e dai regolamenti vigenti. I medesimi soggetti devono essere in possesso dei requisiti di onorabilità di cui all'articolo 71, commi 1 e 2 del decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59.
3. L'attività di *home restaurant* non può superare il numero massimo di 10 coperti al giorno e di 500 coperti all'anno purché le somme versate dagli ospiti a titolo di compenso non superino il limite di 5000 euro annui.
4. All'attività di cui al comma 3 si applica il regime fiscale previsto dalla normativa vigente per le attività saltuarie.
5. L'esercizio dell'attività di *home restaurant* è subordinato al possesso dei requisiti di cui all'articolo 4 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 2009, sull'igiene dei prodotti alimentari.
6. Al fine dell'esercizio dell'attività di *home restaurant* i soggetti di cui all'articolo 1, commi 1 e 2, 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.
7. I soggetti esercenti l'attività di *home restaurant* devono sottoscrivere un'assicurazione per la responsabilità civile verso terzi a copertura degli eventuali danni relativi all'esercizio dell'attività stessa, compresi i servizi complementari e sussidiari.

ART. 4

(Requisiti degli immobili destinati all'attività di home restaurant)

1. Gli immobili destinati all'attività di *home restaurant* 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 2009.
2. Alla data di presentazione della SCIA l'immobile oggetto dell'attività di *home restaurant* deve essere la residenza o il domicilio del soggetto titolare.
3. L'utilizzo dell'immobile per attività di *home restaurant* non comporta la modifica della destinazione d'uso del medesimo immobile.

ART. 4-bis (Sanzione)

1. L'esercizio dell'attività di *home restaurant* in assenza di segnalazione certificata di inizio attività comporta la cessazione dell'attività medesima e la sanzione amministrativa prevista dall'articolo 10, comma 1, della legge 25 agosto 1991, n. 287.

ART. 5

(Clausola di invarianza finanziaria)

1. Dall'attuazione della presente legge non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

Rimandi ad altre leggi e regolamenti

REQUISITI DI ONORABILITÀ

Art. 71

(Requisiti di accesso e di esercizio delle attività commerciali)

1. Non possono esercitare l'attività commerciale di vendita e di somministrazione:
 - a) coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
 - b) coloro che hanno riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale e' prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre

anni, sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale;

c) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al libro II, Titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;

d) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, Titolo VI, capo II del codice penale;

e) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;

f) coloro che sono sottoposti a una delle misure di prevenzione di cui alla legge 27 dicembre 1956, n. 1423, o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dalla legge 31 maggio 1965, n. 575, ovvero a misure di sicurezza non detentive;

2. Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che si trovano nelle condizioni di cui al comma 1, o hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti; per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, per infrazioni alle norme sui giochi.

REQUISITI DEGLI IMMOBILI

CAPITOLO III

REQUISITI APPLICABILI ALLE STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE (QUALI PADIGLIONI, CHIOSCHI DI VENDITA, BANCHI DI VENDITA AUTOTRASPORTATI), AI LOCALI UTILIZZATI PRINCIPALMENTE COME ABITAZIONE PRIVATA MA DOVE GLI ALIMENTI SONO REGOLARMENTE PREPARATI PER ESSERE COMMERCIALIZZATI E AI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

1. Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.
2. In particolare, ove necessario:
 - a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
 - b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità

competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;

d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;

e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;

f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);

g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;

h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do...>