

All'attenzione della *Commissione Europea*.

OGGETTO: Il rispetto della Normativa di riferimento sulla sicurezza alimentare per i B&B e gli Home Restaurant esercitati in forma saltuaria non imprenditoriale.

Il Bed and Breakfast in Italia

Il B&B in Italia può svolgersi, secondo la legge, come un'attività saltuaria occasionale non imprenditoriale. In questo caso la legge Italiana impone, in genere, che l'attività di B&B venga svolta in un massimo di **3 camere** per massimo **6 posti letto** nella propria abitazione, in un periodo limitato dell'anno, e solamente con l'ausilio della normale organizzazione familiare.

Le soglie a partire dalle quali un'attività occasionale diventa imprenditoriale sono determinate dalla Legge su base settoriale, tenendo conto del livello di reddito generato o dalla regolarità con cui si fornisce il servizio.

Il Regolamento (CE) 852/2004

La Normativa di riferimento sulla sicurezza alimentare è stata emanata dalla Comunità Europea per garantire un elevato livello di protezione della vita e della salute umana.

Il regolamento 852/2004, in particolare, specifica, al punto 9) delle considerazioni iniziali e al punto 2) dell'articolo 1) del documento, che *“tali norme non dovrebbero applicarsi alla produzione primaria per uso privato domestico, né alla preparazione, alla manipolazione o alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo privato domestico. Inoltre, esse dovrebbero applicarsi solo alle imprese, concetto che implica una certa continuità delle attività e un certo grado di organizzazione”*.

Oltre alla chiara esclusione dell'applicazione del regolamento alla produzione primaria per uso domestico e alle attività non imprenditoriali, il legislatore ha anche chiaramente cercato di alleggerire gli oneri per le piccole imprese al punto 15): *“... Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole”*.

L'Agenda Europea per l'Economia Collaborativa

Anche sull'Agenda Europea per l'Economia Collaborativa il diritto UE riconosce che le attività fra pari (privati), ovvero le attività saltuarie non imprenditoriali, possano *“essere subordinati ai requisiti di accesso al mercato o ad altri requisiti, come i requisiti di licenza, soltanto se tali requisiti sono non discriminatori, necessari per conseguire un obiettivo di interesse generale e proporzionati rispetto a tale obiettivo (vale a dire che non impongono più obblighi di quanto strettamente necessario)”*.

La Colazione nei B&B Italiani

A nostro parere la fornitura di alimenti a colazione nei B&B, preparati con l'attenzione domestica normalmente in uso nel nucleo familiare, rientra completamente nell'ambito delle **attività alimentari a basso rischio** e non comporta alcun pericolo per la salute umana.

Alcune Regioni ed enti locali Italiani, tuttavia, per la fornitura della prima colazione, individuano il Gestore di un B&B come un OSA (*Operatore del Servizio Alimentare*) e di conseguenza richiedono il **rispetto dei requisiti richiesti dal Regolamento CE n° 852 del 2004** dei prodotti alimentari e delle altre Normative Europee per poter offrire ai propri clienti degli alimenti "manipolati" come, ad esempio, le torte fatte in casa.

Dal momento che l'ospite del B&B si avvale dei servizi forniti dalla normale organizzazione familiare, compresa la fornitura di cibi e bevande per la prima colazione, elaborati con l'attenzione domestica normalmente in uso nel nucleo familiare del gestore, riteniamo che la fornitura di colazione con prodotti alimentari manipolati **non rientri** nell'obbligo del rispetto del citato Regolamento.

Che il B&B sia una forma di ospitalità familiare, per cui l'ospite va ad aggiungersi ai componenti della famiglia e la preparazione della colazione anche per lui è una preparazione di alimenti per "uso domestico privato" (ai sensi del Regolamento UE 852/2004), vale senza dubbio per il B&B a gestione familiare, cioè quello svolto in forma occasionale, mentre qualche dubbio si può avere per il B&B in forma imprenditoriale (cioè professionale).

Ma, a parte il fatto che anche quest'ultimo, per definizione, si può avvalere e quasi sempre si avvale dell'opera del titolare dell'attività e dei suoi familiari e che si svolge sempre in una civile abitazione, a nostro giudizio, è da escludersi per tutti i B&B, sia gestiti in maniera imprenditoriale che non, l'obbligo di sottostare al Regolamento UE 852/2004.

Sarebbe quindi opportuno e vitale per il corretto sviluppo di queste attività familiari, così come sollecitato dall'Agenda Europea per l'Economia Collaborativa, un **pronunciamento interpretativo definitivo** da parte dell'Europa su tale questione perché, altrimenti, se nella pratica una Regione, un Comune, o una ASL (Azienda Sanitaria Locale), impone al titolare di un B&B (di qualsiasi tipo) di adottare un sistema di autocontrollo igienico HACCP, spesso impossibile nella cucina di una civile abitazione, questi non può fare altro che sospendere l'attività oppure adeguarsi alla richiesta (e pagare una eventuale sanzione pecuniaria, se irrogata) per poi dover fare ricorso al TAR (sostenendo i relativi costi) contro questo provvedimento amministrativo ritenuto illegittimo.

L'Home Restaurant

Riteniamo opportuno, richiedere altresì un pronunciamento nei confronti di un'altra attività familiare, complementare ai B&B, che può essere svolta in forma occasionale tra privati: l'Home Restaurant.

Fare Home Restaurant significa aprire la propria casa ad ospiti di ogni luogo e cultura, cucinare per loro i piatti di famiglia e del territorio e svelarne le storie. D'altra parte, scegliere l'Home Restaurant denota curiosità per le tradizioni più autentiche di un posto, per la gastronomia tramandata dai genitori ai figli tra le mura domestiche, di cui difficilmente si potrebbe fare esperienza in un comune ristorante.

Pur non essendoci ancora una legge che la definisce, anche in questo caso molte Regioni, Comuni e ASL richiedono il rispetto del Regolamento UE 852/2004 per poterla esercitare, anche in forma saltuaria non imprenditoriale.

Non c'è dubbio che tale obbligo, se ne è richiesta l'applicazione completa, limita fino a soffocarla un'attività che, come tutte le attività che uniscono popoli e culture, dovrebbe essere lasciata libera di esprimersi e svilupparsi senza troppi vincoli, fatte salve ovviamente vigilanza e regolamentazione che ne impediscano eventuali storture.

Essendo infatti anch'essa, per definizione, un'attività svolta nella cucina di casa propria, avvalendosi dei servizi forniti dalla normale organizzazione familiare, al pari del B&B, riteniamo che anche in questo caso ci si ritrovi nell'ambito delle **attività alimentari a basso rischio** che non comportano alcun pericolo per la salute umana e come tali si dovrebbero poter svolgere al di fuori degli obblighi previsti dal Regolamento UE 852/2004 per le Imprese o al massimo seguendo una forma semplificata di tale regolamento che possa adattarsi alle esigenze di un'attività fra privati, svolta in famiglia, all'interno di una civile abitazione. Eventuali forme semplificate di regolamento, a nostro parere, non dovrebbero essere lasciate al libero arbitrio degli Stati membri, ma indicate chiaramente in ogni Regolamento europeo per evitare fraintendimenti e garantire regole univoche in ogni Stato.

Conclusioni

L'obiettivo di questa petizione è, quindi, quello di ottenere un **pronunciamento chiaro e definitivo** da parte della Commissione Europea sull'obbligo o meno per le attività tra privati, saltuarie e non imprenditoriali, di aderire alla *Normativa di riferimento sulla sicurezza alimentare* e, se sì, in quale forma, con l'augurio che tale indicazione possa servire da indirizzo definitivo al legislatore Italiano e a quelli degli Stati membri in modo che non si generino disparità di trattamento delle attività oggetto di questa petizione con conseguenti squilibri legati alla competizione interna.

Cordiali Saluti

Giambattista Scivoletto

Allegati:

- Linee Guida Ufficiali per l'apertura di Home Food e Home Restaurant nella Regione Puglia