



Al Comune di

Rif. Ns 27544-A-2021

Trieste, prot. 0028862/P dd. 31/08/2021

Oggetto: L.R. 29/2005 – Somministrazione in sala compleanni – sala convegni

Con la nota citata a margine di codesto Comune, è stato richiesto se sia applicabile l'articolo 68, comma 3, lettera g), della legge regionale 29/2005 nella fattispecie di una ditta che oltre ad affittare i locali (per ricorrenze, riunioni, ...) si occupa anche del servizio catering, in particolare alla luce del parere MiSE n. 8562 del 17 gennaio 2013¹ da cui sembra evincersi che la preparazione dei pasti debba avvenire in luogo diverso dalla somministrazione.

La sopra richiamata disposizione recita che <<È soggetto alla segnalazione certificata di inizio attività l'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande da effettuarsi (...) all'interno di musei, teatri, cinema, sale da concerto, sale per riunioni e convegni>>; ferma restando l'osservanza delle prescrizioni di settore a tutela degli interessi pubblici inderogabili (normativa igienico – sanitaria, sicurezza, ...), nulla nella disciplina del commercio impedisce sia che il catering venga svolto da chi affitta i locali, sia che la preparazione dei pasti avvenga nel luogo medesimo dove si effettua il consumo.

La stessa giurisprudenza (cfr. TAR Campania, sez. I, sentenza n. 1552/2010), nel definire la fattispecie come <<il complesso delle operazioni di produzione e distribuzione di alimenti preparati per i servizi di ristorazione collettiva nell'ambito di comunità, compagnie di trasporto, riunioni o cerimonie>>, ha sottolineato che tali servizi sono <<normalmente effettuati in un luogo diverso da quello in cui il cibo viene cucinato>>, ma non necessariamente, prova ne sia la legittimità anche dal punto di vista civilistico, in quanto la fornitura degli alimenti e bevande (e della varie operazioni di supporto) assieme alla preparazione anche del cibo nei locali del cliente, è ipotesi (tipica del banqueting) inquadrata come appalto di servizi, ai sensi dell' articolo 1677 cod. civ. (Corte di Cassazione, sez. II, ordinanza del 17.10.2019).

¹ Link: <https://www.mise.gov.it/index.php/it/98-normativa/altri-atti-amministrativi/2026631-risoluzione-n-8562-del-17-gennaio-2013-decreto-legislativo-26-marzo-2010-n-59-art-71-comma-6-attivita-di-catering-attivita-di-somministrazione-effettuata-insieme-ad-unattivita-principale-di-diversa-tipologia-requisiti-professionali>.

Ne deriva che la citata risoluzione MiSE n. 8562, nella parte in cui evidenzia che il catering <<consiste nel preparare i pasti in un luogo di produzione per poi trasportarli in un altro per il consumo da parte di una collettività. Prevede, quindi, un'attività di vendita o somministrazione del cibo in un luogo diverso da quello in cui esso viene prodotto>> va intesa come riferita all'ipotesi ordinaria di preparazione del cibo in un luogo diverso da quello del consumo, ma non come ostantiva al fatto che i luoghi possano coincidere.

Nel caso di specie, dunque, si ritiene ammissibile la somministrazione diretta ai partecipanti alle feste o alle riunioni negli stessi locali di produzione dell'attività di banqueting/catering.

Cordiali saluti.

IL DIRETTORE CENTRALE
- dott.ssa Magda ULIANA –
(firmato digitalmente)

Responsabile dell'istruttoria: Bracale Riccardo (disciplina del commercio)
tel. 040 3775221 e.mail: riccardo.bracale@regione.fvg.it