

XVII legislatura

**Dossier del Servizio Studi
sull'A.S. n. 2647**

"Disciplina dell'attività di
home restaurant"

febbraio 2017
n. 443



servizio studi del Senato

ufficio ricerche nel settore
delle attività produttive e in quello
dell'agricoltura



SERVIZIO STUDI
TEL. 066706-2451
studi1@senato.it

I dossier del Servizio studi sono destinati alle esigenze di documentazione interna per l'attività degli organi parlamentari e dei parlamentari. I testi e i contenuti normativi ufficiali sono solo quelli risultanti dagli atti parlamentari. Il Senato della Repubblica declina ogni responsabilità per la loro eventuale utilizzazione o riproduzione per fini non consentiti dalla legge. I contenuti originali possono essere riprodotti, nel rispetto della legge, a condizione che sia citata la fonte.

XVII legislatura

**Dossier del Servizio Studi
sull'A.S. n. 2647**

"Disciplina dell'attività di
home restaurant"

febbraio 2017
n. 443

a cura di: G. Buonomo

INDICE

| | |
|---|----|
| PREMESSA | 7 |
| SCHEDE DI LETTURA | 9 |
| Articolo 1 <i>(Oggetto e finalità)</i> Scheda di lettura..... | 11 |
| Articolo 2 <i>(Definizioni)</i> Scheda di lettura..... | 13 |
| Articolo 3 <i>(Obblighi del gestore)</i> Scheda di lettura..... | 15 |
| Articolo 4 <i>(Ambito di applicazione e svolgimento dell'attività di home restaurant)</i> Scheda di lettura..... | 19 |
| Articolo 5 <i>(Requisiti degli immobili destinati all'attività di home restaurant)</i> Scheda di lettura..... | 23 |
| Articolo 6 <i>(Sanzione)</i> Scheda di lettura..... | 25 |
| Articolo 7 <i>(Clausola di invarianza finanziaria)</i> Scheda di lettura..... | 27 |

PREMESSA

Il disegno di legge n. 2647 è stato licenziato dalla Camera dei deputati il 17 gennaio 2017; consta di 7 articoli ed è volto ad introdurre nell'ordinamento giuridico italiano, che ne è privo, una disciplina specifica per l'attività di ristorazione in abitazione privata (*home restaurant*), al fine di valorizzare e favorire la cultura del cibo tradizionale e di qualità, operata attraverso l'organizzazione di eventi enogastronomici, gestiti attraverso piattaforme digitali.

Dagli atti parlamentari della prima lettura, risulta che tra i servizi partecipati che compongono la *sharing economy*, "in forte espansione è quello della ristorazione, tramite appunto gli *home restaurant*"¹. Secondo l'ultima rilevazione "curata da Collaboriamo.org, in Italia ci sono 186 piattaforme collaborative, divise in 13 settori diversi, dal *crowdfunding*, ai trasporti, al turismo, passando per lo scambio di beni di consumo e servizi alla persona. Insomma, piattaforme *online* e applicazioni hanno inaugurato un nuovo modo di spostarsi, di viaggiare, di lavorare e anche di mangiare. In quest'ultimo caso, quindi, si tratta di un fenomeno, quello della ristorazione in abitazioni private, che da molti anni è in voga soprattutto in America, ma che si sta estendendo a macchia d'olio anche nel nostro Paese, che denota una forte propensione, soprattutto da parte delle nuove generazioni, ad aprire la propria casa e a condividere la cultura enogastronomica nostrana"². Dai dati relativi all'attività, già rilevata dal Centro studi turistici della Federazione italiana esercenti pubblici e turistici (FIPET) Confesercenti, "vi risultano coinvolti circa 7.000 cuochi, con un fatturato stimato in oltre 7 milioni di euro nel 2014, sono 300.000 le persone che vi hanno partecipato tra turisti, avventori e conoscenti, in 37.000 eventi"³.

¹ XVII legislatura, Camera dei deputati, Resoconto stenografico dell'Assemblea, seduta n. 724 di lunedì 16 gennaio 2017, intervento della deputata Cancellieri, che cita tra l'altro "uno studio condotto (...) dall'Università di Pavia, le piattaforme che offrono questi servizi di condivisione sono cresciute, tra il 2014 e il 2015, del 35 per cento. Oggi in Italia se ne contano circa 97, cui bisogna aggiungere 41 attive per il *pro-funding*. Osservando i dati presentati dall'università «Niccolò Cusano», la *sharing economy* appare come un *trend* sempre più in crescita: la stima di fatturato del 2016 si attesta sui 13 miliardi di euro e, secondo le previsioni, nel 2025 si toccheranno i 300 miliardi di euro".

² XVII legislatura, Camera dei deputati, Resoconto stenografico dell'Assemblea, seduta n. 724 di lunedì 16 gennaio 2017, intervento della deputata Giammanco

³ Secondo l'ordine del giorno n. 5, proposto prima della votazione finale della proposta alla Camera: v. XVII legislatura, Camera dei deputati, Resoconto stenografico dell'Assemblea, seduta n. 725 di martedì 17 gennaio 2017, allegato A.

SCHEDE DI LETTURA

Articolo 1 *(Oggetto e finalità)*

- | | |
|---|--|
| 1. La presente legge, ferme restando le competenze delle regioni e degli enti locali, disciplina l'attività di <i>home restaurant</i> e prevede misure volte a garantire la trasparenza, la tutela dei consumatori, la leale concorrenza e la | tutela della salute, nell'ambito dell'economia della condivisione. |
| | 2. La presente legge ha lo scopo di valorizzare e di favorire la cultura del cibo tradizionale e di qualità. |

Il **comma 1** definisce l'oggetto della legge che si propone. Essa è relativa all'attività di ristorazione esercitata in abitazione privata e agli strumenti tesi a garantire la trasparenza, la tutela dei consumatori, la leale concorrenza e la tutela della salute⁴.

In virtù di emendamenti approvati dall'Assemblea della Camera dei deputati, si è scelto di ricorrere all'anglismo "home restaurant" in questa disposizione, così come nel resto delle definizioni contenute nel testo proposto. Sul punto, il 20 gennaio 2017 dall'Accademia della Crusca è stato diramato [un comunicato del gruppo "Incipit"](#).

La disciplina proposta si iscrive nell'ambito dell'economia della condivisione e lascia ferme restando le competenze delle regioni e degli enti locali.

Per quanto riguarda il primo profilo, si sostiene che il tema dell'economia di condivisione fa cambiare il rapporto bipolare fra produttori di beni e fornitori di servizi e utenti consumatori: esso trasforma anche gli utenti consumatori in produttori e fornitori di servizi attraverso le piattaforme *Internet* e le piattaforme informatiche dedicate. La recente Comunicazione della Commissione europea «Un'agenda europea per l'economia collaborativa» (COM(2016) 356 final) attribuisce grande rilievo alla *sharing economy* ed invita gli Stati membri a favorirne lo sviluppo, quale contributo importante alla crescita e all'occupazione nell'Unione europea, anche al fine di garantire il pieno rispetto del principio di concorrenza. Le comunicazioni ad essa propedeutiche ed il testo finale sottolineano come «l'economia collaborativa possa dare un contributo importante alla crescita e all'occupazione nell'Unione europea, se promossa e sviluppata in modo responsabile» e inoltre che «il successo delle piattaforme di collaborazione a volte rappresenta una sfida per gli attuali operatori del mercato e per le pratiche esistenti, ma dando ai singoli cittadini l'opportunità di offrire servizi, tali piattaforme promuovono anche nuove opportunità di occupazione, flessibilità e nuove fonti di reddito».

⁴ Quest'ultima specificazione deriva dall'accoglimento, in Assemblea, di un emendamento volto ad accogliere una delle condizioni, contenute nel parere favorevole della XII Commissione (Affari sociali) della Camera, sul testo all'esame in sede referente.

In ordine ai «requisiti di accesso al mercato», la ricaduta della materia nella disciplina concorrenziale è stata evidenziata nel corso dell'esame nell'Assemblea della Camera⁵; del resto, nella citata documentazione europea si precisa che «a norma del diritto dell'Unione europea, tali requisiti devono essere giustificati e proporzionati, tenendo conto delle specificità del modello imprenditoriale e di servizi innovativi interessati, senza privilegiare un modello di impresa a scapito di altri»; «divieti assoluti, nonché restrizioni quantitative all'esercizio di un'attività costituiscono normalmente misure di ultima istanza che in generale dovrebbero essere applicate solo se e laddove non sia possibile conseguire un legittimo obiettivo di interesse generale con una disposizione meno restrittiva».

Ai sensi del **comma 2**, la legge ha anche lo scopo di valorizzare e di favorire la cultura del cibo tradizionale e di qualità. A tal proposito, una condizione contenuta nel parere espresso dalla XIII Commissione (Agricoltura) della Camera, invitava "a chiarire come dare concretamente attuazione alla disposizione di principio contenuta all'articolo 1, comma 2, in base alla quale l'intervento normativo persegue lo scopo di valorizzare e favorire la cultura del cibo tradizionale e di qualità, in particolare attraverso l'utilizzo prioritario di prodotti tipici del territorio".

⁵ XVII legislatura, Camera dei deputati, Resoconto stenografico dell'Assemblea, seduta n. 724 di lunedì 16 gennaio 2017, intervento della deputata Tentori: "recentemente, la Corte costituzionale ha bocciato la normativa della regione Piemonte che era intervenuta sulla materia dei servizi di trasporto basati sulle piattaforme informatiche di *sharing economy*, dichiarando che si trattava di materia relativa alla concorrenza e che le norme in materia di concorrenza sono di esclusiva competenza dello Stato. Auspicava, quindi, una legislazione nazionale sulla materia. Un'ulteriore conferma dell'urgenza di approvare una norma nazionale che vada a fornire una cornice per quanto riguarda la *sharing economy*, una proposta che è già al vaglio delle Commissioni qui alla Camera e che può dimostrare che la politica è in grado di dare delle risposte e non attendere le sentenze". Il riferimento è alla sentenza n. 265/2016, con cui si dichiara illegittimo l'articolo 1 della legge regionale del Piemonte 14/2015 in quanto la concorrenza è esclusiva competenza dello Stato: la legge riguardava i servizi di trasporto privato a chiamata basati su piattaforme informatiche di *sharing economy*; la Corte costituzionale si limita ad affermare che la materia non è di competenza delle Regioni e che la legge del Piemonte viola di conseguenza l'articolo 117, secondo comma, lettera e) della Costituzione (che inserisce la tutela della concorrenza fra le competenze esclusive dello Stato).

Articolo 2 (Definizioni)

1. Ai fini della presente legge si applicano le seguenti definizioni:

a) «*home restaurant*»: l'attività occasionale finalizzata alla condivisione di eventi enogastronomici esercitata da persone fisiche all'interno delle unità immobiliari ad uso abitativo, per il tramite di piattaforme digitali che mettono in contatto gli utenti anche a titolo gratuito, e con preparazione dei pasti all'interno delle strutture medesime;

b) «gestore»: il soggetto che gestisce la piattaforma digitale finalizzata all'organizzazione di eventi enogastronomici;

c) «utente operatore cuoco»: il soggetto che attraverso la piattaforma digitale svolge l'attività di *home restaurant*;

d) «utente fruitore»: il soggetto che attraverso la piattaforma digitale utilizza il servizio di *home restaurant* condiviso dall'utente operatore cuoco.

Le definizioni recate dal **comma 1** attengono ai principali elementi della situazione disciplinata dalla legge, che si articola soggettivamente nel seguente rapporto triadico: il soggetto gestore, inteso come il soggetto che gestisce la piattaforma digitale finalizzata all'organizzazione di eventi enogastronomici; l'utente operatore cuoco, ossia il soggetto che attraverso la piattaforma digitale svolge l'attività di *home restaurant*; l'utente fruitore, inteso come il soggetto che attraverso la piattaforma digitale utilizza il servizio di *home restaurant* condiviso dall'utente operatore cuoco.

Per «*home restaurant*» si intende l'attività occasionale finalizzata alla condivisione di eventi enogastronomici esercitata da persone fisiche all'interno delle unità immobiliari ad uso abitativo, per il tramite di piattaforme digitali che mettono in contatto gli utenti anche a titolo gratuito, e con preparazione dei pasti all'interno delle strutture medesime.

L'Assemblea della Camera, nell'aggiungere l'elemento dell'occasionalità, ha eliminato l'obbligo di residenza o domicilio nell'abitazione (oltre a precisare, all'articolo 4, che il limite di 500 coperti per anno solare segue non solo l'unità immobiliare ma anche l'utente operatore cuoco, sottoposto all'ulteriore limite di proventi annui non superiori a 5000 euro). In effetti, l'elemento residenziale non era giudicato da MiSe dirimente per escludere l'applicabilità della legge 25 agosto 1991, n. 287 (così come modificata dal decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59, e successive modificazioni ed integrazioni): per la risoluzione n. 50481 del 10 aprile 2015 (avente come oggetto l'attività di cuoco a domicilio), "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"⁶. Ecco perché finora l'attività era classificata come un'attività di

⁶ XVII legislatura, Camera dei deputati, Resoconto stenografico dell'Assemblea, seduta n. 724 di lunedì 16 gennaio 2017, p. 17, intervento del deputato Catalano.

somministrazione di alimenti e bevande, con una configurazione che - secondo l'ordine del giorno n. 4, accolto nell'Assemblea della Camera prima della votazione finale della proposta di legge - "ha spento di molto gli entusiasmi di tanti italiani che cercavano nell'*home food* un'occasione di *business*, paragonando la pratica dell'*home restaurant* ad una vera e propria somministrazione di bevande e cibo, e quindi soggetta a procedure burocratiche uguali a quelle che i ristoranti tradizionali, *bar* e *food* italiani devono affrontare per aprire un locale a norma"⁷.

⁷ XVII legislatura, Camera dei deputati, Resoconto stenografico dell'Assemblea, seduta n. 725 di martedì 17 gennaio 2017, allegato A, p. 39.

Articolo 3 *(Obblighi del gestore)*

1. Il gestore deve garantire che le informazioni relative alle attività degli utenti, iscritti alle piattaforme digitali di *home restaurant*, siano tracciate e conservate, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento dei dati personali. Le attività di *home restaurant* devono essere inserite nella piattaforma digitale almeno trenta minuti prima dell'inizio dell'evento enogastronomico e devono rimanervi memorizzate anche in caso di eventuale cancellazione o mancata realizzazione prima della sua fruizione.
2. Il gestore è tenuto a rendere disponibili le informazioni di cui al comma 1 ai soggetti competenti per il controllo.
3. Le transazioni di denaro sono operate mediante le piattaforme digitali e avvengono esclusivamente attraverso sistemi di pagamento elettronico.
4. Le piattaforme digitali prevedono modalità di registrazione univoche dell'identità degli utenti operatori cuochi.
5. La partecipazione dell'utente fruitore all'evento enogastronomico richiede in ogni caso l'assenso da parte dell'utente operatore cuoco.
6. Il gestore verifica che gli utenti operatori cuochi siano coperti da polizze assicurative per la copertura dei rischi derivanti dall'attività di *home restaurant* e verifica che l'unità immobiliare ad uso abitativo sia coperta da apposita polizza che assicuri per la responsabilità civile verso terzi.
7. Il gestore verifica che gli utenti operatori cuochi siano in possesso dei requisiti di cui alla presente legge per lo svolgimento dell'attività di *home restaurant*, ai fini dell'iscrizione alla piattaforma digitale.
8. Il gestore, nel rispetto del principio di trasparenza, fornisce all'utente fruitore le corrette informazioni relative al servizio offerto e alle polizze assicurative stipulate ai sensi del comma 6, esplicitando che trattasi di un'attività non professionale di ristorazione.
9. Il gestore deve comunicare ai comuni, per via digitale, le unità immobiliari registrate nella piattaforma presso le quali si svolgono le attività di *home restaurant*, secondo le modalità stabilite dal decreto di cui al comma 10.
10. Entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, con decreto del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, sono determinate le modalità per garantire il controllo delle attività svolte per il tramite delle piattaforme digitali di *home restaurant* e per comunicare ai comuni, per via digitale, le unità immobiliari registrate nella piattaforma quali sedi di eventi.

Gli obblighi del gestore sono individuati all'articolo 3, che reca prescrizioni in capo al soggetto gestore della piattaforma digitale di *home restaurant*.

In particolare, al **comma 1** si prevede che il gestore deve garantire che le informazioni relative alle attività degli utenti, iscritti alle piattaforme medesime,

siano tracciate e conservate, nel rispetto delle vigenti norme in materia di trattamento dei dati personali. Le attività di *home restaurant* devono essere inserite nella piattaforma digitale almeno trenta minuti prima dell'inizio dell'evento enogastronomico e devono rimanervi memorizzate anche in caso di eventuale cancellazione o mancata realizzazione prima della sua fruizione.

Per il **comma 2** il gestore è tenuto a rendere disponibili le informazioni così raccolte ai soggetti competenti per il controllo⁸.

Ai sensi del **comma 3**, le transazioni di denaro sono operate mediante le piattaforme digitali e avvengono esclusivamente attraverso sistemi di pagamento elettronico. Per il **comma 4**, le piattaforme digitali prevedono modalità di registrazione univoche dell'identità degli utenti operatori cuochi, dai quali, peraltro, dipende l'assenso alla partecipazione dell'utente fruitore all'evento enogastronomico (**comma 5**).

Per il **comma 6** il gestore verifica che gli utenti operatori cuochi siano coperti da polizze assicurative per i rischi derivanti dall'attività di *home restaurant* e verifica che l'unità immobiliare ad uso abitativo sia coperta da apposita polizza che assicuri per la responsabilità civile verso terzi.

La IX Commissione (Trasporti) della Camera ha espresso parere favorevole con una condizione, volta a limitare gli adempimenti e i gravami amministrativi in carico al gestore della piattaforma digitale esclusivamente a quelle prescrizioni essenziali per la corretta e trasparente attività di intermediazione, al fine di evitare che sul gestore ricadano impropriamente adempimenti e connesse responsabilità concernenti la verifica e il controllo dei soggetti privati o delle coperture assicurative necessarie per l'attività di *home restaurant*.

Per il **comma 7**, il gestore verifica che gli utenti operatori cuochi siano in possesso dei requisiti di legge per lo svolgimento dell'attività di *home restaurant*; si tratta di una verifica che, a differenza di quella di cui al comma precedente, è espressamente prevista "ai fini dell'iscrizione alla piattaforma digitale". Peraltro, l'effetto dovrebbe essere il medesimo anche per l'obbligo di cui al comma 6: anche relativamente alle "polizze assicurative stipulate", infatti, opera il principio di trasparenza che impone al gestore, comunque, di fornire all'utente fruitore le corrette informazioni relative al servizio offerto, con l'avvertenza che tratta di un'attività non professionale di ristorazione (**comma 8**).

Incombe sul gestore - secondo il **comma 9** - di comunicare ai comuni, per via digitale, le unità immobiliari registrate nella piattaforma presso le quali si svolgono le attività di *home restaurant*, secondo le modalità stabilite dal decreto che, per il **comma 10**, sarà emanato entro novanta giorni dal Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze: in

⁸ La I Commissione (Affari costituzionali) della Camera ha espresso parere favorevole osservando, tra l'altro, che andrebbero meglio specificati "quali siano gli enti di controllo richiamati dall'articolo 3, comma 2, nei confronti dei quali il gestore è tenuto a mettere a disposizione le informazioni relative alle attività degli utenti, iscritti alle piattaforme medesime".

esso sono anche determinate le modalità per garantire il controllo delle attività svolte per il tramite delle piattaforme digitali di *home restaurant* e per comunicare ai comuni, per via digitale, le unità immobiliari registrate nella piattaforma quali sedi di eventi.

Per lo svolgimento di attività di *home restaurant* non è quindi richiesta l'iscrizione al registro degli esercenti il commercio, ma esclusivamente una comunicazione di tipo immobiliare (l'unità abitativa e la sua destinazione all'evento). Si ricorda in proposito che l'art. 3 del [D.L. 4 luglio 2006, n. 223](#), convertito, con modificazioni, nella [legge 4 agosto 2006, n. 248](#), ha previsto, per il commercio e per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, la soppressione di qualsiasi tipo di iscrizione in registri abilitanti. Pertanto, a decorrere dal 4 luglio 2006, il Registro degli esercenti il commercio risulta definitivamente soppresso. Su tale argomento il Ministero dello Sviluppo Economico ha emanato la Circolare n. 3603/C del 28 settembre 2006. Si ricorda, inoltre, che l'articolo 2 della [L. 287/1991](#), in materia di iscrizione nel registro degli esercenti il commercio, è stato abrogato dagli artt. 71, comma 7 e 85, comma 5, lett. a), [D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59](#) di attuazione della [direttiva 2006/123/UE](#), relativa ai servizi nel mercato interno. Successivamente, il predetto art. 85, comma 5, lett. a), [D.Lgs. 59/2010](#) è stato a sua volta abrogato dall'[art. 20, comma 1, lett. c\), D.Lgs. 6 agosto 2012, n. 147](#).

Articolo 4

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

1. Le disposizioni della presente legge non si applicano alle attività non rivolte al pubblico o comunque svolte da persone unite da vincoli di parentela o di amicizia, che costituiscono attività libere e non soggette a procedura amministrativa.

2. Se l'utente operatore cuoco organizza un numero di eventi enogastronomici in un anno solare inferiore a cinque e a cinquanta pasti totali e se l'unità abitativa in cui si svolge l'evento viene utilizzata nel corso di un anno solare per un numero di volte inferiore a cinque, l'attività viene definita di *social eating* e non sono richiesti i requisiti previsti dall'articolo 3, commi 6 e 9, e dal comma 6 del presente articolo.

3. Per lo svolgimento dell'attività di *home restaurant* gli utenti operatori cuochi si avvalgono esclusivamente della propria organizzazione familiare e utilizzano parte di una unità immobiliare ad uso abitativo che deve possedere i requisiti di cui all'articolo 5 della presente legge. 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.

4. L'attività di *home restaurant* non può superare il limite di cinquecento coperti per anno solare. Tale limite di coperti vale in capo all'utente operatore cuoco e in capo all'unità immobiliare ad uso abitativo dove si svolgono le attività di *home restaurant*. L'utente operatore cuoco non può percepire proventi annui superiori a 5.000 euro.

5. All'attività di *home restaurant* si applicano le vigenti disposizioni in materia di protezione dei dati personali.

6. L'esercizio dell'attività di *home restaurant* è subordinato al possesso dei requisiti di cui all'articolo 5 della presente legge nonché al rispetto delle buone pratiche di lavorazione e di igiene nonché delle misure dirette a contrastare il fenomeno dell'alcolismo determinate con decreto del Ministro della salute, di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e con il Ministro dell'interno, da emanare entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge. In tale decreto sono altresì determinate le modalità di controllo.

L'articolo 4 reca disposizioni per lo svolgimento dell'attività di *home restaurant*, escludendo dall'applicazione della nuova disciplina le attività non rivolte al pubblico o comunque svolte da persone unite da vincoli di parentela o di amicizia, che sono definite libere e non soggette a procedura amministrativa (**comma 1**).

La VIII Commissione della Camera - ritenendo che "andrebbe attentamente valutata la previsione dell'esclusione dall'ambito di applicazione della legge delle attività svolte da persone unite da vincoli di amicizia, in considerazione del rischio ad essa sottesa di considerare attività libere, in nome di un indeterminato «vincolo di amicizia», attività che invece dovrebbero essere assoggettate a procedura amministrativa" - aveva invano

invitato la Commissione di merito a valutare "l'opportunità di limitare l'esclusione dall'ambito di applicazione della legge solo alle attività svolte da persone unite da vincoli di parentela".

L'attività di *home restaurant* è considerata occasionale dall'articolo 2 e, come tale, può non può superare il limite massimo - in capo all'utente operatore cuoco e in capo all'unità immobiliare ad uso abitativo - di 500 coperti per anno solare, né generare proventi per l'utente operatore cuoco superiori a 5.000 euro annui (**comma 4**)⁹. Il **comma 2** aggiunge che, se l'utente operatore cuoco organizza un numero di eventi enogastronomici in un anno solare inferiore a cinque e a cinquanta pasti totali e se l'unità abitativa in cui si svolge l'evento viene utilizzata nel corso di un anno solare per un numero di volte inferiore a cinque, l'attività - definita di *social eating* - non è soggetta ai requisiti assicurativi e sanitari, né alle comunicazioni al comune. A tutte le attività di *home restaurant* si applicano le vigenti disposizioni in materia di protezione dei dati personali (**comma 5**).

I **commi 3 e 6** prescrivono che, per lo svolgimento dell'attività di *home restaurant*, gli utenti operatori cuochi:

- a) si avvalgano esclusivamente della propria organizzazione familiare e utilizzino parte di una unità immobiliare ad uso abitativo che deve possedere i requisiti di legge;
- b) possiedano i requisiti di onorabilità di cui al D.Lgs. 59/2010, art. 71, commi 1 e 2¹⁰. Non è stata invece accolta dalla Camera la condizione, posta dalla XIII Commissione (Agricoltura), che subordinava il parere favorevole, tra l'altro,

⁹ La I Commissione (Affari costituzionali) della Camera ha espresso parere favorevole con osservazioni, una delle quali volta a valutare, alla luce dell'articolo 41 della Costituzione in materia di libera iniziativa economica, la disposizione secondo cui l'attività di *home restaurant* non può generare proventi superiori a 5.000 euro annui.

¹⁰ Ai sensi di tali disposizioni, "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 (*olim*) alla legge 27 dicembre 1956, n. 1423, o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste (*olim*) dalla legge 31 maggio 1965, n. 575, ovvero a misure di sicurezza" (comma 1). Per il comma 2 citato, "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, nonché per reati relativi ad infrazioni alle norme sui giochi".

all'introduzione "di uno dei requisiti professionali necessari per la somministrazione di alimenti e bevande a norma dell'articolo 71, comma 6, del decreto legislativo n. 59 del 2010, come modificato dall'articolo 8 del decreto legislativo n. 147 del 2012"¹¹;

- c) rispettino le buone pratiche di lavorazione e di igiene nonché delle misure dirette a contrastare il fenomeno dell'alcolismo determinate con decreto del Ministro della salute, di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e con il Ministro dell'interno, da emanare entro novanta giorni; in tale decreto sono altresì determinate le modalità di controllo.

Viene dunque accolta, nel testo licenziato dalla Camera, una delle condizioni¹² cui era subordinato il parere favorevole della XII Commissione (Affari sociali), cioè la sostituzione del "riferimento alle procedure HACCP con quello alle buone pratiche di lavorazione e di igiene" GMP e GHP¹³.

¹¹ Vi si prevede che "l'esercizio, in qualsiasi forma e limitatamente all'alimentazione umana, di un'attività di commercio al dettaglio relativa al settore merceologico alimentare o di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande è consentito a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali: a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano; b) avere, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, presso tali imprese, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale; c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti".

¹² L'altra, sull'articolo medesimo, chiedeva di "prevedere che i soggetti di cui all'articolo 1, comma 1, comunicino all'azienda sanitaria locale di riferimento, nelle forme semplificate previste per le comunicazioni alla pubblica amministrazione, l'ora e il luogo di ogni evento organizzato, al fine di consentire l'eventuale svolgimento di controlli sanitari".

¹³ Si ricorda che il [regolamento \(CE\) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio](#), del 29 aprile 2004, stabilisce le norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari, in tutte le fasi del processo di produzione, dalla fase della produzione primaria fino al consumatore finale, definendo una serie di obiettivi di sicurezza alimentare che le imprese alimentari devono soddisfare. Il principio fondamentale è che tutti coloro che lavorano nel settore alimentare devono garantire prassi igieniche in ogni fase del processo di produzione. Inoltre, tutte le imprese del settore alimentare devono essere conformi al [regolamento \(CE\) n. 853/2004](#) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, destinate agli operatori del settore alimentare. L'[articolo 5 del regolamento \(CE\) n. 852/2004](#) impone agli operatori del settore alimentare di predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del sistema HACCP (*Hazard analysis and critical control points* / Analisi dei pericoli e punti critici di controllo). Si tratta di un meccanismo di autoregolamentazione e controllo che non dovrebbe sostituire i controlli ufficiali. Infatti autocontrollo e sistema HACCP non coincidono. Il concetto di autocontrollo è più esteso, essendo correlato al ruolo che, in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, ogni singolo operatore deve rivestire e alla normale gestione funzionale dell'attività commerciale. L'autocontrollo è quindi necessario per tutti gli operatori coinvolti nella filiera alimentare. L'HACCP è funzionale a migliorare l'autocontrollo ed è obbligatorio solo per gli operatori dei settori post-primari, ovvero per gli operatori che intervengono in qualsivoglia fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti successiva alla produzione primaria e al trasporto. Il [citato regolamento \(CE\) n. 852/2004](#) promuove altresì, all'articolo 7, l'elaborazione dei manuali di corretta

prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP ([Manuali GHP](#)) e ne incoraggia la divulgazione e l'uso. Sebbene la loro adozione, da parte degli operatori del settore alimentare (Osa), sia su base volontaria, il successivo articolo 8 del regolamento prevede che gli Stati membri valutino i manuali di corretta prassi operativa al fine di verificarne la conformità alle disposizioni ivi previste. L'allegato II, capitolo III del regolamento è dedicato inoltre ai 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. Per ulteriori informazioni si rinvia alla sezione del Ministero della salute dedicata a [Igiene generale degli alimenti](#). Si segnala, infine, che la Commissione Europea ha redatto delle [Linee guida generali](#) relative all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari.

Articolo 5

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

1. Le unità immobiliari ad uso abitativo utilizzate per l'esercizio dell'attività di *home restaurant* devono possedere le caratteristiche di abitabilità e di igiene ai sensi della normativa vigente per gli immobili aventi tale destinazione.
2. L'utilizzo dell'immobile per attività di *home restaurant* non comporta la modifica della destinazione d'uso dell'immobile medesimo.
3. L'attività di *home restaurant* non può essere esercitata nelle unità immobiliari ad uso abitativo in cui sono esercitate attività turistico-ricettive in forma non imprenditoriale o attività di locazione per periodi di durata inferiore a trenta giorni.

Il **comma 1** definisce i requisiti degli immobili ad uso abitativo destinati all'attività di *home restaurant*, che devono possedere le caratteristiche di abitabilità e di igiene previste dalla normativa vigente.

Il rinvio appare difficilmente idoneo a soddisfare la condizione cui la XIII Commissione (Agricoltura) ha subordinato il parere favorevole sul testo, quando ha richiesto di "integrare le disposizioni contenute all'articolo 5, inserendovi una compiuta disciplina dei controlli ai quali devono essere soggetti i locali nei quali viene esercitata l'attività di *home restaurant*". Va peraltro ricordato che l'articolo 3 comma 10 e l'articolo 4 comma 6 prevedono normative secondarie nelle quali dovrebbe essere affrontato anche il problema dei controlli sui locali.

Il **comma 2** specifica, inoltre, che l'attività esercitata non comporta la modifica della destinazione d'uso dell'immobile.

Si prevede inoltre (**comma 3**) che l'attività di *home restaurant* non possa essere esercitata nelle unità immobiliari ad uso abitativo in cui sono esercitate attività turistico-ricettive in forma non imprenditoriale o attività di locazione per periodi di durata inferiore a trenta giorni.

Articolo 6
(Sanzione)

1. La mancanza dei requisiti previsti dalla presente legge per l'esercizio dell'attività di *home restaurant* comporta il divieto di prosecuzione dell'attività medesima e la sanzione amministrativa prevista dall'articolo 10, comma 1, della legge 25 agosto 1991, n. 287.

Per il comma 1, la mancanza dei requisiti previsti dalla legge per l'esercizio dell'attività di *home restaurant* comporta il divieto di prosecuzione dell'attività medesima e la sanzione amministrativa prevista dall'articolo 10, comma 1, della legge 25 agosto 1991, n. 287.

L'[articolo 10, comma 1 della citata legge n. 287 del 1991](#) prevede che, a chiunque eserciti l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande senza l'autorizzazione, ovvero senza la segnalazione certificata di inizio di attività, ovvero quando sia stato emesso un provvedimento di inibizione o di divieto di prosecuzione dell'attività ed il titolare non vi abbia ottemperato, si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da 2.500 euro a 15.000 euro e la chiusura dell'esercizio.

Articolo 7
(Clausola di invarianza finanziaria)

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

Il **comma 1** afferma l'invarianza finanziaria per la finanza pubblica a seguito dell'approvazione della legge, che non potrà comportare nuovi o maggiori spese.