



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

DIREZIONE CENTRALE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

Servizio sostegno e promozione  
comparti commercio e terziario

serv.commercio.terz@regione.fvg.it  
tel + 39 040 377 2405  
fax + 39 040 377 2446  
I - 34133 Trieste, via Carducci 6

protocollo n. **9518/PROD.COMM**  
riferimento: **prot. 03.03/106 dd. 02/04/09**  
allegato  
Trieste, **22 aprile 2009**

Al Comune di

oggetto: **decreto legge n. 223/2006, convertito, con modificazioni, nella legge n. 248/2006, articolo 3, comma 1, lettera f): somministrazione non assistita.**

Con la nota sopra emarginata del Comune in indirizzo, è stato chiesto quale sia il significato da attribuirsi al termine <<gastronomia>>, contenuto nella disposizione in oggetto citata, in cui si stabilisce che le attività commerciali (di vendita e di somministrazione) sono svolte senza <<il divieto o l'ottenimento di autorizzazioni preventive per il consumo immediato dei prodotti di gastronomia presso l'esercizio di vicinato, utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni igienico – sanitarie>>.

Il Ministero dello Sviluppo Economico ha sempre mantenuto un'interpretazione rigida e restrittiva della locuzione in argomento, intendendo per gastronomia, a titolo esemplificativo, cibi quali panini, tramezzini, pizzette, toast, sandwiches e simili (cfr. note prot. 507968 dd. 1 luglio 2002, n. 560280 dd. 15 dicembre 2003 e n. 4271 dd. 18 maggio 2005); la sentenza del Consiglio di Stato, sez. V, n. 499 dd. 4 maggio 1998, ha allargato la nozione ministeriale, considerando prodotti di gastronomia quelli che non richiedono alcuna manipolazione e che possono tutt'al più essere riscaldati a seconda dei gusti del consumatore.

Essenziale su punto si ritiene, comunque, la più recente sentenza della Cassazione Civile, sez. I, n. 10393 dd. 5 maggio 2006, dove si legge quanto segue: <<E' sorta questione se, nella dizione di gastronomia (legge n. 287/1991, articolo 5, comma 1, lettera b), siano comprensibili (per la somministrazione diretta nei locali appartenenti alla tabella B) solo i prodotti di gastronomia a consumo immediato (panini, tramezzini, pizzette, toasts e simili) – come opina l'Amministrazione – o anche i cibi precotti, preparati mediante cottura altrove e somministrati al cliente previa sola (ed eventuale) operazione di riscaldamento, come ritiene invece la sentenza impugnata.

In primo luogo nella dizione di prodotti di gastronomia non è dato rinvenire alcun elemento che escluda la possibilità di una "operazione" anteriore alla somministrazione al cliente, in guisa da unificarli ai generi di pasticceria e gelateria per la immediatezza del consumo, dato che, se nella gastronomia si annoverano i cibi già preparati e da consumare immediatamente (il panino), tra essi si collocano, secondo la stessa opinione del Ministero, quelli che necessitano (o consigliano) un preriscaldamento alla piastra e/o al forno (pizze - toasts etc.).

*In secondo luogo, è evidente che la razionalità della distinzione tra le due tipologie di esercizio non sta nella qualità del prodotto che esse somministrano (che, in tesi, anche in un ristorante si può consumare a richiesta, e come pasto, soltanto un semplice panino), quanto nella organizzazione dell'esercizio, la ristorazione essendo destinata alla somministrazione di pasti provenienti dalla cucina ed i bar o caffè alla somministrazione di bevande, di dolci, di gelati e di semplici, già confezionati, alimenti.*

*In terzo luogo, quindi, se si coglie l'**elemento peculiare** della distinzione nella **modalità organizzativa della somministrazione**, si deve rilevare che nella **gastronomia** – per adottare lettura coerente con la vocazione dell'esercizio (che offre una celere e semplice opportunità di assumere bevande ed alimenti) – **si possono comprendere tutti gli alimenti che siano stati altrove confezionati e che vengano offerti, pronti al consumo, previa quella semplice operazione di riscaldamento (a piastra od a forno)** che è l'unica consentita in quel genere di esercizi, nel mentre dalla "species" dei prodotti in questione **dovranno certamente esulare tutte le ipotesi di cibi che siano cucinati nel locale**, e non rileva se preventivamente od a richiesta del cliente, posto che la presenza di una organizzazione per la preparazione dei pasti (locali, macchinari, personale) è propria e peculiare dell'esercizio di ristorazione>>.*

Ne deriva, pertanto, soprattutto alla luce dell'ultima parte della sentenza riportata, che operazioni anche elementari di cottura e/o manipolazione dei prodotti alimentari (preparazione caffè, spremute,...) non sono consentite nell'ambito della somministrazione non assistita; diversa, invece, è l'ipotesi dell'apertura di una lattina o di una bottiglia *venduta* assieme ai prodotti di gastronomia, ipotesi che, secondo l'unanimità della dottrina, non trasforma il dettagliante alimentare in esercente di pubblico esercizio di somministrazione.

Distinti saluti.

**IL DIRETTORE CENTRALE**  
dott.ssa Antonella MANCA

Responsabile del procedimento: dott.ssa Sabrina Miotto  
telefono: 040 3772405  
e.mail: [sabrina.miotto@regione.fvg.it](mailto:sabrina.miotto@regione.fvg.it)

Responsabile dell'istruttoria: Bracale Riccardo  
telefono: 040 3772448  
e.mail: [riccardo.bracale@regione.fvg.it](mailto:riccardo.bracale@regione.fvg.it)