

Noi Commercianti

Informazioni & scadenze

www.ascombassano.it • info@ascom.bassano.vi.it



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PROVINCIA DI VICENZA
MANDAMENTO
DI BASSANO DEL GRAPPA

NUMERO 03 -Marzo 2016

ORARI DI FUNZIONAMENTO APPARECCHI DA GIOCO *LEGITTIMITÀ DELLE ORDINANZE*

Per contrastare il continuo diffondersi del fenomeno della Ludopatia e del Gioco d'Azzardo Patologico (G.A.P.), che notoriamente va a colpire le fasce più deboli della popolazione, ivi compresi gli adolescenti, molti Comuni stanno intervenendo con apposite ordinanze limitative degli orari di funzionamento degli apparecchi per gioco lecito con vincite in denaro.

Tali ordinanze, emanate in applicazione del comma 7 dell'art. 50 del Dlgs 267/2000, trovano il loro fondamento nella necessità di evitare il continuo diffondersi di questo fenomeno sociale che, come denotano i rapporti dell'ASL 3 di Bassano, è in espansione anche nel nostro territorio.

La giurisprudenza che si è susseguita sulla legittimità di tali provvedimenti è stata numerosa e spesso contrastante, dalle sentenze del Tar Veneto del 2015, alle circolari del Ministero dell'Interno sino alla recentissima sentenza del Consiglio di Stato (n. 3778/2015), che di fatto **ha chiaramente convalidato la potestà del Sindaco in materia di orari** delle sale gioco e sull'utilizzo di slot-machine poste all'interno di pubblici esercizi e negozi.

Da notare che tra i ricorrenti *ad adiuvandum* c'erano anche il Ministero dell'Economia e la stessa Amministrazione Autonoma dei Monopoli di Stato, ovviamente tra i primi ad essere interessati da simili provvedimenti limitativi.

Riconosciuta quindi la validità delle ordinanze che sono state disposte, rimane ora un altro grande problema da risolvere e cioè l'assoluta assenza di un coordinamento sovra-comunale in grado di assicurare omogeneità di applicazione delle restrizioni. Da un lato quindi garantire un'importante riduzione del rischio di evoluzione del fenomeno e dall'altro una parità di trattamento per tutti gli operatori.

Sotto questo profilo ci impegneremo attraverso un concreto coinvolgimento della Conferenza dei Sindaci, organismo cui competono le linee di programmazione socio-sanitarie del territorio, affinché i Comuni del mandamento di Bassano pongano tutti in essere il medesimo provvedimento.

HOME RESTAURANT *ATTIVITÀ NON ESERCITABILI !!!!*

Continuano ad arrivare in Associazione segnalazioni o anche semplici richieste di informazioni sulle "attività" di Home Restaurant (anche dette Home Food, Supper Club, Underground Restaurant) promosse e caldegiate da qualche sito internet ormai ben conosciuto al popolo del web. Si tratta della preparazione di pranzi e cene organizzati da privati cittadini nel proprio domicilio e serviti ad avventori trattati come ospiti personali, però paganti !!

Sull'argomento siamo già intervenuti in passato visto che la questione è quanto mai controversa, oltre a porsi in una situazione di "concorrenza sleale" verso le regolari attività di somministrazione di alimenti e bevande sottoposte a tantissimi obblighi amministrativi, contabili, fiscali.

Periodico mensile d'informazione a cura della Confcommercio Imprese per l'Italia - Mandamento di Bassano del Grappa. Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NE/VI. In caso di mancato recapito restituire al mittente.

Confcommercio Imprese per l'Italia - Mandamento di Bassano del Grappa, Largo Parolini, 52 - 36061 Bassano del Grappa Centralino Segreteria Tel.: 0424.523.108 - Fax Segreteria: 0424.522.213 - Fax Direzione: 0424.521.367 - Fax Ufficio Paghe: 0424.521.946 Autorizzazione Tribunale di Bassano n.318/83 Stampa Grafiche Fantinato s.r.l. Romano d'Ezzelino (VI) Tel. 0424.514.491. • Dirett. Responsabile: Antonio Balestra Redazione: Riccardo Cellegghin, Franco Lago, Claudio Bernardi, Mauro Gamba, Fiorenzo Fantinato, Simone Mattesco.

Pare che, specie nelle grandi città, questo fenomeno abbia avuto un forte impulso approfittando di vecchie leggi, che oggi non rispondono più alle nuove esigenze sociali ed economiche (in proposito basti pensare che il Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza, cui ancora sono sottoposti i pubblici esercizi, risale al lontano 1931).

Quanti promuovono questo tipo di "attività" fanno riferimento alla natura occasionale della stessa (fino ad un importo annuo di € 5.000,00) ed al Capitolo III del Reg. CE 852/2004 che dispone i requisiti igienico-sanitari applicabili ai "locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati".

Ora, ammesso (e non concesso) che fosse anche possibile ottenere un attestato di registrazione igienico-sanitaria per la cucina di casa, esistono tutta una serie di altri vincoli legislativi che di fatto rendono impraticabile la strada degli Home Restaurant.

In primo luogo, già il Ministero dello Sviluppo Economico è intervenuto sull'argomento con propria risoluzione del 10 aprile 2015, nella quale rileva come dette attività non possano che classificarsi come normalissime attività di somministrazioni di alimenti e bevande assoggettate a Segnalazione Certificata di Inizio Attività, previo possesso dei requisiti morali e professionali (ex REC). Ciò riconduce direttamente ai requisiti di sorvegliabilità dei locali (DM 17 dicembre 1992, n. 564) che, in considerazione della loro natura privata e residenziale, non potranno mai essere garantiti (la norma infatti vieta la possibilità di accedere ad abitazioni private). Un ulteriore ostacolo è rappresentato dagli aspetti urbanistici in quanto i locali, per poter contenere un'attività di somministrazione di alimenti e bevande, non solo devono essere agibili, ma devono anche avere una destinazione d'uso commerciale o quanto meno produttiva (a seconda di come sono disposte le Norme Operative al Piano degli Interventi).

Si evidenzia infine che, se l'attività venisse esercitata con una certa regolarità ed, in considerazione della sua organizzazione, la stessa non potrebbe che inquadrarsi tra quelle d'impresa (art. 2082 c.c.) e quindi assoggettabile ai relativi obblighi contabili, fiscali, previdenziali e di iscrizione al Registro delle Imprese.

Alla luce di tutto quanto sopra esposto possiamo quindi affermare che, a nostro modo di vedere, ad oggi gli Home Restaurant non sono attività esercitabili e l'unica maniera per poter organizzare pranzi, cene o altri momenti conviviali è quella di aprire un regolare esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, così come disciplinato dalla Legge.

INDENNIZZO INPS COMMERCianti ED AGENTI CHE CESSANO L'ATTIVITÀ

Ricordiamo che per gli agenti di commercio e per i commercianti ed esercenti che cessano definitivamente l'attività commerciale e restano in attesa della pensione, è prevista anche per quest'anno la possibilità di ottenere un indennizzo pari a circa 500,00 € mensili.

Il beneficio, già previsto dal 1996 e di cui la categoria ha potuto usufruire fino al 31 dicembre 2011, è stato ripristinato con la legge di stabilità 2014 grazie alla forte pressione di Confcommercio e FNAARC, in considerazione della persistente crisi del settore. La prestazione funziona come un ammortizzatore sociale, per accompagnare fino alla pensione coloro che cessano definitivamente l'attività. L'opportunità è stata nuovamente prevista fino al 31 dicembre 2016 e le istanze possono presentarsi fino al 31 gennaio 2017.

REQUISITI E CONDIZIONI

È necessario che gli interessati, che hanno cessato o cesseranno l'attività entro il 31 dicembre 2016, abbiano più di 62 anni di età, se uomini, o più di 57 anni, se donne, e vantino un'iscrizione al momento della cessazione dell'attività di almeno 5 anni, in qualità di titolari o collaboratori, nella gestione degli esercenti attività commerciali istituita presso l'Inps.

Sono necessari altresì la cessazione definitiva dell'attività e la cancellazione del titolare dell'attività dal Registro delle Imprese.

INCOMPATIBILITÀ DEL BENEFICIO

L'indennizzo è incompatibile con attività di lavoro autonomo o subordinato e la corresponsione del beneficio termina dal primo giorno del mese successivo a quello in cui sia stata ripresa l'attività lavorativa, dipendente o autonoma. Se succede, il beneficiario dovrà infatti comunicare all'Inps la ripresa dell'attività entro 30 giorni dal suo verificarsi.

MISURA, DURATA E MODALITÀ DI EROGAZIONE

L'indennizzo compete dal primo giorno del mese successivo a quello di presentazione della domanda e fino al momento in cui si potrà percepire la pensione di vecchiaia. Ciò significa che, rispetto al passato, l'indennizzo avrà una durata superiore ai tre anni, visto che l'assegno viene erogato fino al momento di compimento della nuova età pensionabile.

L'importo, pari a circa 500 euro mensili, è identico al trattamento minimo di pensione concesso dall'Inps ai commercianti iscritti alla gestione. Importante evidenziare che la contemporanea titolarità di un trattamento pensionistico non impedisca la concessione dell'indennizzo. In una situazione del genere potrebbero trovarsi i titolari di assegno di invalidità, di pensione di anzianità, nonché le vedove ed i vedovi, che hanno una rendita di reversibilità. Per ottenere la prestazione occorre inoltrare all'Inps un'apposita domanda. I periodi in cui viene riscosso l'indennizzo si considerano come contribuzione figurativa per il raggiungimento del diritto alla pensione, in quanto lo scopo della prestazione è di evitare che il commerciante con pochi versamenti possa restare senza reddito e pensione.

LA DOMANDA, PER "NUOVI" E "VECCHI" COMMERCianti

Possono presentare domanda di indennizzo:

- chi matura i requisiti entro il 31 dicembre 2016;
- chi, pur avendo maturato i requisiti nel periodo dal 1° gennaio 2009 al 31 dicembre 2011, non aveva presentato domanda o gli era stata rigettata perché presentata oltre il termine ultimo (era fissato al 31 gennaio 2012).

Per qualsiasi ulteriore chiarimento o per la predisposizione e l'invio di tutta la richiesta, i nostri associati potranno contattare in ogni momento i nostri uffici del Patronato ENASCO (Sig.ra Camilla Sartori - camillasartori@ascombassano.vi.it).

SOMMINISTRAZIONE DI PESCE CRUDO ***RICORDIAMO LE CORRETTE PROCEDURE***

Viste le numerose richieste di informazioni che continuano ad arrivare ai nostri uffici, anche in considerazione dei sempre più numerosi locali ove vengono preparati e somministrati piatti a base di sushi o sashimi, riteniamo utile ribadire le procedure fondamentali cui devono attenersi le attività di ristorazione, le gastronomie o comunque tutte le attività che somministrano prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi.

Sulla questione il Ministero della Salute ha diramato già da tempo le prescrizioni da adottare per la vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi (preparazioni marinate, affumicate a freddo o in salamoia debole).

Si ricorda che trattamenti di marinatura, salatura, affumicatura a freddo o parziale cottura (microonde) non sono considerati sufficienti per uccidere le larve di eventuali parassiti, come ad esempio l'Anisakis, particolarmente dannosa per l'uomo.

In base alla normativa e alle indicazioni del Ministero, chi vuole vendere, preparare, somministrare il pesce crudo o praticamente crudo ha due possibilità:

APPROVVIGIONARSI DI PRODOTTO GIÀ SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA: in questo caso il venditore dovrà dichiararne il relativo trattamento sulla confezione o sulla documentazione commerciale di vendita

indicando specificatamente se si tratta di prodotto congelato e/o surgelato oppure di prodotto scongelato (che quindi non può essere ricongelato). Tale dichiarazione/certificazione dovrà essere tenuta agli atti ed esibita alle autorità di controllo in caso di richiesta.

ACQUISTARE IL PESCE FRESCO E SOTTOPORLO IN AZIENDA AL TRATTAMENTO DI BONIFICA: in questo caso sarà l'esercente o il venditore ad effettuare la bonifica preventiva tramite congelamento del prodotto per almeno 24 ore a temperatura di - 20°C per l'intera massa del prodotto stesso. Le aziende che intendessero adottare quest'ultima autonoma procedura di bonifica dovranno:

- effettuare la comunicazione di aggiornamento della registrazione igienico sanitaria al SIAN competente tramite procedura telematica SUAP;
- dotarsi di apposita apparecchiatura per l'abbattimento della temperatura ad almeno - 20°C , avendo cura di leggere le caratteristiche tecniche e quindi verificare i tempi necessari al raggiungimento della temperatura corretta a -20°C nell'intera massa e per poter quindi stabilire il tempo di 24 ore necessario alla bonifica. Ricordarsi inoltre di etichettare il prodotto bonificato indicandone espressamente la natura e la data di bonifica;
- predisporre nell'ambito del manuale HACCP una specifica procedura finalizzata al controllo dei parassiti e relativi tempi di trattamento necessari a garantirne l'uccisione tramite congelamento;
- verificare il corretto funzionamento dell'attrezzatura utilizzata ed effettuarne regolarmente la manutenzione.

Il prodotto che ha subito il trattamento di bonifica, una volta scongelato, dovrà essere somministrato e non potrà ovviamente più essere ricongelato.

È inoltre necessario informare la clientela sul tipo di attività effettuata (a tutela della salute della stessa) apponendo sul menù la seguente dicitura:

“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (ce) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3”.

Preme rilevare che non stiamo parlando solo di piatti a base di sushi e sashimi, ma anche di tutte quelle preparazioni gastronomiche a base di prodotti ittici che vengono somministrate, o poste in vendita, senza una preventiva cottura quali, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, acciughe ed alici marinate, tartare di tonno o di salmone, carpacci di pesce spada, ecc.

In considerazione delle modifiche apportate con il Reg. CE 1276/2011 le operazioni di bonifica sopra illustrate devono applicarsi unicamente ai pesci pinnati ed ai molluschi cefalopodi (seppie, totani, calamari, ecc.).

Si ricorda infine che tutto quanto sopra vale anche per la vendita al dettaglio di prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi, con l'ulteriore onere, qualora il commerciante dovesse compiere operazioni di sfilettatura e/o affettatura, di effettuare un accurato esame visivo per verificare la presenza di parassiti.

