NOTA TECNICA ALLEGATA ALLA LETTERA DEL DOTT. STOPPANI AL PRESIDENTE MARONI

L'articolo 1 del disegno di legge regionale concernente "Legge di semplificazione 2015" della Regione Lombardia introduce l'articolo 103 - bis alla legge regionale n. 6 del 2010 in materia di commercio e fiere.

La disposizione prevede che negli esercizi commerciali di vicinato che esercitano in via prevalente la attività di vendita al dettaglio di carne o pesce è consentito il consumo immediato dei prodotti di gastronomia presso i locali dell'esercizio, con l'utilizzo degli arredi aziendali e di stoviglie e posate a perdere, ma senza servizio ed assistenza di somministrazione.

Fin qui una norma che riprende pedissequamente le disposizioni contenute nella legge 248 del 2006 (la c.d. Bersani) che consente a tutti gli esercizi di vicinato che vendono alimenti di effettuare la c.d. vendita con consumo sul posto.

Ma tali realtà commerciali vengono, relativamente alla attività di vendita con consumo sul posto, assimilate agli esercizi dell'artigianato che possono effettuare la medesima attività, ma limitatamente ai generi di propria produzione.

La conseguenza più rilevante di detta assimilazione risiede nella facoltà di utilizzare spazi ed aree pubbliche prospicienti l'esercizio di vendita.

Ciò comporta una triplice violazione delle regole sulla corretta concorrenza:

- A) nei confronti degli altri commercianti di alimenti (es. salumai) che non possono utilizzare gli spazi antistanti
- B) nei confronti degli artigiani che sono limitati nella vendita ai soli generi di propria produzione
- C) nei confronti degli esercizi della ristorazione che propongono pietanze di carne e di pesce identiche a quelle fornite da detti esercizi dovendo rispettare regole molto più stringenti e che comportano costi altissimi (cucina a norma, depositi, personale, canne fumarie, bagni per il pubblico anche visitabili dai diversamente abili, ecc.)

Da sottolineare che la facoltà di utilizzare gli spazi esterni per consentire il consumo sul posto non è certamente limitata ai prodotti di carne e di pesce potendo l'esercizio commerciale in questione servire ogni genere di prodotto gastronomia ivi compresi quelli offerti dagli altri commercianti che non hanno la facoltà di utilizzare gli spazi esterni.

Inoltre è da notare come con la soppressione delle tabelle merceologiche manchi un qualsiasi criterio di identificazione di pescherie e macellerie potendo chiunque ne sia interessato aggiungere al proprio negozio di vendita un banco contenente tali prodotti.

Siamo pertanto in presenza di una norma di ispirazione essenzialmente corporativa che pone macellai e pescivendoli in una situazione di netto privilegio nei confronti: della ristorazione, dei commercianti di alimenti non in grado di avere carne e pesce, degli stessi artigiani che hanno un assortimento estremamente limitato.

Da ultimo occorre notare come la disposizione parli di negozi dove avviene la vendita di carne e di pesce freschi, cioè non sottoposti a cottura, mentre i "generi di gastronomia" che tali esercizi sarebbero abilitati ad offrire sono alimenti pronti per il consumo immediato, cioè sottoposti a procedimento di cottura che è di fatto il modo ordinario di trattare la carne ed il pesce prima di presentarli ai consumatori.