

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 713

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**TORCHIO, GELPI, BORRI, GOTTARDO, CARLI, SANZA, TEALDI, POLIZIO, WILMO FERRARI, TISCAR, SARETTA, FRANCESCO FERRARI, CILIBERTI, FUMAGALLI CARULLI, LUCCHESI, CACCIA, LIA, SARTORIS, PIERLUIGI CASTAGNETTI, MAZZOLA, CARELLI, ALESSI, SILVESTRI, DAL CASTELLO, ZAMPIERI, ZARRO, FOSCHI, ARMELLIN, FARACE, SAPIENZA, VITI, ZOPPI, CIMMINO, LUSSETTI, CASTELLOTTI, BORRA, TASSONE, FRASSON, ALTERIO, ANGELO LA RUSSA, PATRIA, ROJCH, CAROLI, DEGENNARO**

Disciplina dell'attività di gelateria

*Presentata il 13 maggio 1992*

ONOREVOLI COLLEGGHI! — Le attività di produzione e di commercializzazione del gelato si trovano, negli ultimi anni, all'oggetto di numerosi conflitti di interpretazione che hanno anche provocato pesanti controversie sul piano amministrativo e giurisdizionale.

In particolare, le imprese artigiane di gelateria, anche se non espressamente configurate sul piano generale dalla leggequadro per l'artigianato, spesso sono state impropriamente qualificate come imprese che svolgono attività di somministrazione ed in quanto tali sono state ingiustamente obbligate ad ottemperare alle disposizioni previste dalla legislazione commerciale in merito all'iscrizione al registro degli esercenti il commercio ed alla relativa autorizzazione comunale.

Rispetto a questo primo problema, si è aggiunta una seconda questione relativa agli orari di chiusura degli stessi laboratori di gelateria i quali, in base ad una recente sentenza del Consiglio di Stato, devono essere assoggettati ad orari uniformi a quelli degli esercizi commerciali con vendita al dettaglio.

Ne deriva la preclusione — stabilita in sede comunale e sulla base di valutazioni interpretative discrezionali — per le gelaterie artigiane di aprire nelle ore serali, contrariamente a quanto è consentito ai pubblici esercizi dotati di proprio laboratorio di gelateria per la relativa vendita.

Sono evidenti le ripercussioni economiche negative sulle prime, soprattutto nel periodo estivo e nelle località turistiche; ripercussioni assolutamente ingiustificate

in quanto non c'è alcuna sostanziale differenza tra un'impresa artigiana che vende i propri prodotti ed un'impresa di somministrazione o di un pubblico esercizio che ugualmente vendono al pubblico i gelati nel proprio laboratorio annesso all'esercizio commerciale.

Considerata pertanto tale situazione di incertezza in cui si trovano le categorie artigiane interessate, spesso esposte a valutazioni discrezionali da parte delle amministrazioni comunali che stanno anche creando gravi sperequazioni sul piano territoriale, appare necessario affrontare la complessa materia a livello legislativo in modo da contemperare gli interessi del comparto della gelateria artigiana rispetto alla sfera di interessi riconducibili al settore commerciale dei pubblici esercizi.

Oltre questo problema, attinente alle modalità di esercizio dell'attività imprenditoriale, occorre evidenziare anche la necessità di stabilire precise norme in merito alla disciplina stessa dell'attività in esame, al fine di fornire una efficace tutela e garanzia ai consumatori, oltre che consentire la qualificazione professionale degli operatori della categoria.

La definizione di impresa di gelateria artigiana e la delimitazione del concetto di vendita al minuto dei generi di propria produzione — finalizzate alla risoluzione delle controversie interpretative sopra evidenziate — vanno infatti accompagnate

dalla previsione di un sistema di formazione e qualificazione professionale che possa risultare in linea con l'assetto istituzionale vigente rispettivamente per i due settori dell'artigianato e del commercio.

Tale sistema dovrà garantire, comunque, la professionalità degli operatori — siano artigiani o esercizi commerciali con annesso laboratorio di produzione — quanto, soprattutto, alle modalità produttive del gelato « artigianale », per fornire all'utenza un prodotto che sia di alto livello qualitativo.

In questo senso, si pone la previsione di una definizione delle caratteristiche produttive ed organolettiche del prodotto, da attuare — nel quadro di una corretta delegificazione — a mezzo provvedimento ministeriale e finalizzata alla tutela e garanzia, oltre che della professionalità degli operatori, anche e soprattutto dell'utenza, che potrà essere sicura della qualità della produzione cui si rivolge.

Onorevoli colleghi! In conclusione, va ribadito che l'introduzione della disciplina predetta, che contempera le esigenze e le legittime aspettative degli operatori dei settori artigiano e commerciale e dei consumatori, definisce in senso certo ed univoco le gravi difficoltà di interpretazione ed applicazione che attualmente caratterizzano la materia, fornendo al tempo stesso uno strumento normativo agile e moderno che sicuramente consentirà la crescita del comparto.

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

*(Ambito di applicazione).*

1. Sono soggette alla disciplina della presente legge le attività di produzione e vendita di generi di gelateria.

2. Per generi di gelateria si intendono le preparazioni alimentari portate allo stato pastoso o solido mediante congelamento di ingredienti preparati per la loro fabbricazione, con incorporazione naturale o forzata di aria e destinati ad essere venduti e consumati in tale stato.

3. Il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, sentite le organizzazioni nazionali di categoria maggiormente rappresentative, stabilisce, con decreto da emanare entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, gli ingredienti da utilizzare nella preparazione dei generi di gelateria, le denominazioni specifiche dei medesimi ed i relativi requisiti produttivi, le modalità per l'utilizzo di semilavorati, le modalità di preparazione, anche in relazione all'utilizzo complementare di altre sostanze alimentari e le modalità di conservazione, esposizione e vendita, anche in rapporto all'osservanza delle norme igienico-sanitarie vigenti.

## ART. 2.

*(Requisiti tecnico-professionali).*

1. Per l'esercizio delle attività di produzione di generi di gelateria deve essere conseguita apposita qualificazione professionale:

a) dal titolare di impresa iscritta nell'albo delle imprese artigiane a norma della legge 8 agosto 1985, n. 443; nel caso in cui l'impresa artigiana sia esercitata in forma societaria, la qualificazione deve essere conseguita da almeno uno dei soci;

b) dal titolare, o dai relativi addetti, di imprese industriali o commerciali iscritte nel registro delle ditte di cui al regio decreto 20 settembre 1934, n. 2011, preposti a centri autonomi di esercizio dell'attività.

2. La qualificazione professionale è conseguita mediante il possesso di uno dei seguenti requisiti:

a) avere conseguito un attestato di qualifica, al termine di apposito corso professionale organizzato ai sensi della legislazione vigente in materia di formazione professionale, avente ad oggetto le attività di produzione, preparazione, conservazione e vendita di generi di gelateria;

b) aver prestato, per almeno due anni nel quinquennio precedente, la propria opera in qualità di dipendente qualificato, di socio o collaboratore familiare, addetto alla produzione e alla vendita presso imprese di gelateria o pasticceria o presso pubblici esercizi che svolgano attività di somministrazione di alimenti e bevande e di produzione e vendita di generi di gelateria.

3. I soggetti che intendano esercitare le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, svolgendo anche l'attività di produzione di generi di gelateria, devono essere in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale, ai sensi della vigente legislazione commerciale, avente ad oggetto l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, integrato da materie relative alla produzione, preparazione, conservazione e vendita dei generi di gelateria;

b) avere superato un esame di idoneità all'esercizio dell'attività di somministrazione, ai sensi della vigente legislazione commerciale, da sostenere anche su nozioni di carattere particolare attinenti alla produzione, preparazione, conservazione e vendita dei generi di gelateria;

c) avere acquisito la pratica commerciale secondo le norme vigenti per l'esercizio delle attività di somministrazione, avendo prestato la propria opera, in qualità di dipendente qualificato, di socio o collaboratore familiare, addetto alla produzione e alla vendita di generi di gelateria presso pubblici esercizi, per almeno due anni nel quinquennio precedente.

4. I soggetti che esercitano le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ed intendono ampliare l'attività alla produzione e vendita di generi di gelateria, qualora risulti compatibile con i criteri individuati dall'articolo 4, debbono frequentare con esito positivo un corso di integrazione professionale.

5. I programmi per lo svolgimento dei corsi e le materie di esame di cui al presente articolo sono determinati con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, sentite le organizzazioni nazionali di categoria maggiormente rappresentative, entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge. Con il medesimo decreto sono integrati i corsi professionali e le materie di esame previsti per le attività di somministrazione dalla legge 11 giugno 1971, n. 426 e successive modificazioni ed integrazioni, per i soggetti che, oltre alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, intendono esercitare l'attività di produzione e vendita dei generi di gelateria.

6. Il decreto di cui al comma 5 deve indicare, altresì, i criteri per integrare le commissioni di esame di cui all'articolo 5 della legge 11 giugno 1971, n. 426 e successive modifiche ed integrazioni, con la partecipazione di esperti appartenenti alle categorie produttive delle attività di gelateria.

### ART. 3.

*(Vendita al dettaglio dei generi di gelateria di propria produzione).*

1. La vendita al dettaglio dei generi di gelateria può essere effettuata da parte delle imprese produttrici, a peso o a mo-

nodose, anche con l'utilizzo di beni di supporto, strumentali all'asporto o al consumo del prodotto stesso.

2. Alle imprese artigiane che, ai sensi dell'articolo 5, sesto comma, della legge 8 agosto 1985, n. 443, effettuano la vendita al dettaglio dei generi di gelateria nei locali di produzione o ad essi contigui, non si applicano le disposizioni relative all'iscrizione nel registro degli esercenti il commercio ed all'autorizzazione amministrativa di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426, e successive modifiche ed integrazioni.

3. Ai pubblici esercizi che svolgono attività di vendita di generi di gelateria di propria produzione si applicano le norme previste dalla legge 11 giugno 1971, n. 426 e dalla legge 25 agosto 1991, n. 287.

4. Per le imprese industriali che esercitano la vendita al dettaglio dei propri generi di gelateria restano ferme le disposizioni relative agli imprenditori di cui all'articolo 2, primo comma, numero 1), della legge 11 giugno 1971, n. 426.

#### ART. 4.

*(Nulla-osta comunale).*

1. L'esercizio dell'attività di vendita dei propri prodotti effettuata dalle imprese di cui all'articolo 3, comma 2, è subordinato al nulla osta del sindaco rilasciato sulla base dei requisiti soggettivi di cui all'articolo 2, dei criteri di pianificazione comunale di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426, e previo parere della commissione di cui all'articolo 5 della citata legge n. 426 del 1971, ferma restando l'osservanza del regolamento di polizia urbana, annonaria, delle norme igienico-sanitarie e di quelle relative alla destinazione d'uso dei vari edifici nelle zone urbane.

2. I piani di sviluppo e di adeguamento di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426, devono assicurare il maggior equilibrio possibile tra numero delle imprese che svolgono attività di produzione e vendita di generi di gelateria e la presumibile

capacità di domanda della popolazione residente e fluttuante, anche in rapporto a località ad economia turistica e con riferimento a zone urbane omogenee.

ART. 5.

*(Commissioni comunali).*

1. Ai fini di cui all'articolo 4, le commissioni previste ai sensi degli articoli 15 e 16 della legge 11 giugno 1971, n. 426, sono integrate con un numero di esperti della categoria della produzione di gelateria, designati dalle organizzazioni maggiormente rappresentative del settore, tale da garantire una composizione paritetica fra gli esperti degli esercenti delle attività commerciali e di somministrazione e gli esperti delle categorie produttive.

ART. 6.

*(Orari di svolgimento dell'attività).*

1. L'orario dell'attività di vendita dei generi di gelateria di cui all'articolo 3 è stabilito con le modalità di cui alla legge 25 agosto 1991, n. 287.

ART. 7.

*(Regime transitorio).*

1. Chiunque, alla data di entrata in vigore della presente legge, eserciti attività di produzione e vendita di generi di gelateria in conformità alle norme vigenti e dimostri di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria rilasciata dalle unità sanitarie locali per i locali di produzione, ha diritto di ottenere il nulla osta previsto dall'articolo 4, previa semplice istanza da presentare al sindaco entro un anno a decorrere dalla predetta data.

2. Ai soggetti di cui al comma 1 non è richiesto alcun adeguamento ai criteri di localizzazione di cui all'articolo 4 e, in caso di successione o subentro nelle attività medesime, è richiesto il possesso

dei soli requisiti professionali di cui all'articolo 2.

3. Gli esercenti che alla data di entrata in vigore della presente legge risultano in possesso della licenza di somministrazione prevista dalla normativa vigente e che intendano ampliare l'attività alla produzione e vendita di generi di gelateria entro due anni dalla medesima data, non sono soggetti alla regolamentazione comunale di cui al comma 1 dell'articolo 4.