

***Indirizzi della Regione per la determinazione dei criteri comunali di sviluppo delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, di cui alla legge regionale 29 novembre 2006 n. 21, articolo 4, comma 1 .***

1. I comuni, nel rispetto delle finalità di cui all'articolo 1 della legge regionale 29 novembre 2006, n. 21, previa acquisizione del parere delle organizzazioni dei pubblici esercizi maggiormente rappresentative a livello provinciale e sentite le organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello provinciale e le organizzazioni dei consumatori, adottano i criteri per lo sviluppo della rete degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'articolo 5 della medesima legge regionale.

Il parere di cui al punto precedente viene assunto nei tempi e con le modalità previste al comma 5 dell'articolo 5 della legge regionale n.21/2006.

I criteri per lo sviluppo della rete degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono adottati dai comuni nel rispetto dei seguenti indirizzi generali:

- a) favorire l'efficacia e la qualità del servizio da rendere al consumatore in particolare attraverso l'adeguamento della rete e l'integrazione degli esercizi di somministrazione nel contesto sociale;
- b) perseguire la migliore fruibilità del servizio offerto da ogni esercizio, in ogni parte del territorio comunale e in ogni stagione dell'anno, tenendo presente la necessità della sicurezza alimentare e della tutela della salute, della sicurezza pubblica, nonché l'esigenza della comodità del servizio stesso;
- c) favorire un'equilibrata dislocazione, sul territorio, degli esercizi, comunque assicurando che tutte le zone urbane siano adeguatamente servite in ogni periodo dell'anno sulla base di politiche di sviluppo concordate;
- d) tendere, attraverso lo sviluppo sul territorio delle diverse formule di offerta nell'ambito delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, ad un mercato del settore pienamente concorrenziale, che offra al consumatore la più ampia offerta;
- e) salvaguardare e riqualificare le zone di pregio artistico, storico, architettonico, archeologico e ambientale anche attraverso la presenza di attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- f) salvaguardare e riqualificare, anche attraverso il sostegno all'avvio di nuove attività di somministrazione, la rete delle zone densamente popolate che a volte manifestano fenomeni di desertificazione, in particolare nei comuni montani, rurali, nei centri minori e nelle periferie urbane;
- g) garantire l'equilibrio tra lo svolgimento delle attività di somministrazione e le esigenze di tutela e promozione degli aspetti storico-artistici e architettonici nell'ambito dei contesti urbani in cui le medesime sono insediate, con particolare riferimento ai centri storici.

2. I comuni nel definire i criteri per lo sviluppo degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tengono anche conto dei seguenti indicatori e elementi:

- evoluzione degli andamenti demografici (popolazione residente e fluttuante);
- evoluzione delle dinamiche dei consumi e dei flussi turistici, con particolare riferimento alle dinamiche dei consumi alimentari extradomestici;
- offerta complessiva presente nell'area, compresa quella relativa ad altre attività socio-economiche, livelli di qualità del servizio;
- vocazione delle diverse parti del territorio comunale;
- priorità di ordine urbanistico in caso di nuovi insediamenti abitativi;
- presenza di progetti di valorizzazione e qualificazione dei luoghi del commercio;
- piani di recupero di aree o edifici di particolare pregio;
- azioni di salvaguardia dei locali storici e/o di interesse storico.

3. I comuni nella determinazione dei criteri per lo sviluppo della rete degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande possono ricorrere a parametri numerici e/o indici di servizio limitatamente:

- a) alle zone del proprio territorio in cui l'analisi della rete delle attività di somministrazione rapportata ai livelli della domanda di consumi extradomestici evidenzia la tendenza ad una progressiva saturazione dell'offerta tale da condizionare il corretto svolgimento della libera competizione tra gli operatori e determinare, di conseguenza, il peggioramento dei livelli di servizio al consumatore, in particolare sotto il profilo dei prezzi, qualità e varietà del servizio stesso.
- b) alle zone del proprio territorio caratterizzate da contesti artistico-architettonici di particolare pregio e rilievo storico, in cui l'analisi della rete delle attività di somministrazione di alimenti e bevande presenti aspetti di saturazione tali da determinare, in base a rilevazioni e analisi effettuate, uno squilibrio nel rapporto tra le esigenze di salvaguardia dei contesti artistico- architettonici e lo sviluppo delle attività di somministrazione;

Inoltre, nella determinazione dei criteri di sviluppo i comuni non possono fissare limiti all'ampiezza dei locali e delle superfici aperte al pubblico ai fini della somministrazione, né distanze minime tra esercizi, né prevedere autorizzazioni per l'ampliamento dei locali, fermo restando il rispetto degli standard urbanistico - edilizi e delle prescrizioni di natura igienico - sanitaria poste a tutela della salute e della sicurezza dell'utenza degli esercizi di somministrazione.

4. I criteri per lo sviluppo delle attività di somministrazione di alimenti e bevande contengono anche criteri relativi all'apertura e trasferimento di attività stagionali.

Tali attività possono costituire un'efficace modalità per realizzare l'equilibrio tra domanda e offerta in contesti territoriali caratterizzati dalla stagionalità della domanda di consumi extradomestici.

Il comune può stabilire le condizioni per l'esercizio dell'attività di somministrazione in forma stagionale, avendo riguardo, in particolare:

- a) alle caratteristiche delle diverse zone del territorio comunale;
- b) alla previsione dell'apertura o della chiusura obbligatoria in determinati periodi dell'anno.