



Proposta di Legge regionale

“Disciplina dell’attività di Home Restaurant”

di iniziativa dei Consiglieri regionali

Gianluca Cefaratti

Vincenzo Cotugno

PROPOSTA DI LEGGE REGIONALE
“Disciplina dell’attività di Home Restaurant”

R E L A Z I O N E

L'home restaurant, tradotto letteralmente, non è altro che un ristorante in casa. Si tratta di un'attività svolta in via del tutto occasionale, che offre l'opportunità, a perfetti sconosciuti, di assaggiare pietanze che prevedono l'impiego dei prodotti tipici locali in un ambiente decisamente intimo e familiare.

Espressione della sharing economy, in cui a essere condiviso è il pasto nelle abitazioni di chi lo mette a disposizione, la formula dell'home restaurant è apprezzata tanto dai clienti, che per una sera possono scegliere un'alternativa diversa rispetto al classico ristorante, quanto dagli appassionati di cucina che vogliono fare della ristorazione la propria professione per iniziare a lavorare nel settore senza dover investire troppo.

Il fenomeno, che nasce agli inizi degli anni duemila con i guerilla restaurant e i supper club newyorkesi, sull'esempio delle case particular di Cuba, si diffonde ben presto anche in Inghilterra e in Italia, in cui il primo canale di promozione è costituito dai social network. Invero, il web si è rivelato un terreno molto fertile per la pubblicizzazione degli home restaurant, nonché il principale motivo del suo sviluppo.

Piattaforme e start up del settore hanno preso gradualmente piede grazie al loro semplice meccanismo e alle loro logiche intuitive. I cuochi casalinghi infatti hanno la possibilità di pubblicare online informazioni utili come l'indicazione del luogo nel quale verrà servito il pasto, la data e l'ora, il menù e il prezzo, ed infine, il numero dei coperti disponibili.

I clienti quindi possono scegliere la location ed il menù che più si adatta al loro gusto, partecipare alla cena e lasciare un feedback mediante commenti o post, contribuendo ad alimentare la popolarità del ristorante casalingo.

La presente proposta di legge intende disciplinare questa nuova attività, che è diretta all'erogazione del servizio di ristorazione offerto da privati all'interno del proprio immobile destinato ad abitazione. Tale attività innovativa permetterebbe lo sviluppo dell'economia in molti territori della nostra regione: si tratta di un'attività in grado di offrire ai turisti, e non solo, un servizio tipico, valorizzando, al contempo, il patrimonio enogastronomico locale, nonché favorendo lo sviluppo di nuova occupazione.

Valorizzare il nostro patrimonio, culturale ed enogastronomico, potrebbe rappresentare un'opportunità da non perdere per rilanciare e sviluppare il territorio, rimasto colpito e danneggiato, come tanti altri, dalle difficili ed attuali emergenze che l'intero Paese sta affrontando.

Sperimentare nuove forme di produzione del reddito, come quelle dello sviluppo degli home restaurant, che possono costituire per le famiglie una possibile fonte di guadagno e di aumento del proprio reddito, con benefici importanti anche per l'occupazione all'interno della nostra regione, è l'obiettivo alla base della presente pdl: l'opportunità potrebbe risultare davvero enorme perché consentirebbe, con investimenti minimi, di esercitare un'attività che potrebbe rappresentare, come

detto, un volano per l'economia e per l'occupazione in generale, oltre che una forma di sostentamento familiare.

L'home restaurant ha come caratteristica principale quella di essere, da un lato, un'attività organizzata prevalentemente da non professionisti e di svolgersi all'interno di un appartamento privato, e dall'altro, non potendo superare un determinato fatturato annuo, un'attività che non necessita di particolari autorizzazioni che, invece, vengono richieste ai ristoranti professionali.

L'home restaurant può incanalarsi in diverse tendenze, ma le sue due anime principali sono il "Social Eating" ed il "Travel Eating". Per Social Eating si intende quella pratica di home restaurant che, privilegiando la preparazione di pasti intesa come evento, è volta ad aggregare gli avventori a scopo "social", e quindi con finalità di conoscenza reciproca, incontro e scambio di esperienze. Il Travel Eating, invece, è l'home restaurant praticato per una audience di viaggiatori, che mira a far scoprire, a chi viene da lontano, i sapori autentici del luogo visitato.

Ovviamente le due anime dell'home restaurant possono convivere e mescolarsi, in soluzioni sempre diverse e variegata, che dipenderanno dallo stile e dall'iniziativa di chi offre il servizio.

Nonostante si tratti di una "moda" sempre più diffusa e di un nuovo business imprenditoriale, l'home restaurant, almeno in Italia, non ha una specifica disciplina che lo regolamenti.

Nel corso degli anni, si sono avvicinati diversi disegni di legge in proposito, ma nessuno è riuscito a completare il proprio iter e a trasformarsi in legge. Ciò non ha fatto altro che alimentare il dibattito circa la natura di tale attività e gli adempimenti necessari per intraprenderla.

Tra i disegni di legge sull'home restaurant, quello che ha "rischiato" di concludere il proprio iter è stato presentato dall'onorevole Minardo, il n. 3258 del 28/07/2015, progetto approvato il 17 gennaio 2017 dalla Camera nel testo unificato n. 2647, ma che resterà arenato in Senato, anche a causa della bocciatura dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato.

In merito al disegno di legge sull'home restaurant infatti il Garante, dopo aver osservato che "il legislatore intende introdurre nell'ordinamento giuridico italiano una disciplina dell'attività di ristorazione in abitazione privata (home restaurant), la quale, nell'ambito dei servizi partecipati che compongono la sharing economy, risulta essere in forte espansione anche nel nostro Paese, per la forte propensione, soprattutto delle nuove generazioni, ad aprire la propria casa e a condividere la cultura enogastronomica nostrana", solleva critiche ben precise.

I NO del Garante della Concorrenza

Secondo il Garante per la Concorrenza nel disegno di legge n. 2647 il legislatore "introduce limitazioni all'esercizio dell'attività di home restaurant che non appaiono giustificate":

- prima di tutto, prevedendo l'utilizzo "delle piattaforme digitali come unica modalità per lo svolgimento dell'attività di home restaurant", si "riduce l'offerta dei servizi di ristorazione per i clienti meno avvezzi all'uso di sistemi digitali/elettronici di acquisto" e si "crea una discriminazione con i ristoratori tradizionali, che, oltre a poter promuovere la propria attività e ricevere prenotazioni mediante siti internet, mantengono la possibilità di avere un contatto diretto con la clientela";
- "Analoghe considerazioni valgono rispetto all'obbligo, di fatto imposto, di pagare la prestazione prima di averne beneficiato", vincolato dall'onere di ricorrere alle piattaforme digitali;

- Ingiustificata anche la "quantificazione normativa del numero massimo di coperti che possono essere allestiti e del reddito annuo che l'attività in esame può generare" limitato a € 5.000,00, che contrasta con i principi di libertà economica sanciti dal D.lgs. n. 59/2010, dai successivi decreti di liberalizzazione, e dall'art 41 della Costituzione, che tutela la libera iniziativa economica e la concorrenza.

Nonostante il fallimento di questo ddl, i tentativi di regolamentare il settore non sono cessati, a dimostrazione della ferma volontà di dare delle regole ai ristoranti in casa. Tuttavia, nessuna delle diverse proposte presentate è sfociata ad oggi in un provvedimento legislativo vero e proprio.

L'home restaurant: i pareri del MISE

Nel vuoto normativo, risultano particolarmente rilevanti i pareri dei Ministeri competenti, anche in questo caso non sempre di segno univoco.

Ad esempio, con la nota n. 17890 il MISE, rispondendo al Comune di Urbania, che chiedeva chiarimenti in relazione all'avvio di un'attività di home restaurant, ha precisato che l'attività in discorso, anche se esercitata solo in alcuni giorni dedicati, e se i soggetti che usufruiscono delle prestazioni sono in numero limitato, quando è rivolta al pubblico indistinto, ad esempio mediante pubblicità su siti web, e quando non è del tutto occasionale, non può che essere classificata come un'attività di somministrazione di alimenti e bevande, in quanto anche se i prodotti vengono preparati e serviti in locali privati coincidenti con il domicilio del cuoco, tali locali rappresentano comunque locali attrezzati aperti alla clientela. Infatti la fornitura di dette prestazioni comporta il pagamento di un corrispettivo e anche con tale modalità si tratta di un servizio organizzato e rivolto al pubblico".

Sempre il Ministero per lo Sviluppo Economico rispondendo a diversi dubbi sull'home restaurant ha precisato che l'attività in questione, rientrando in quelle di somministrazione di alimenti e bevande:

- può essere esercitata solo da chi possiede i requisiti di onorabilità e professionalità previsti dall'art. 71 del dlgs n. 59 del 26 marzo 2010;
- esige la presentazione di una SCIA;
- mentre sul tema della sorveglianza, richiamando la nota n. 557/PAS/U/015816 del 14 ottobre 2016 del Ministero dell'Interno sull'applicabilità del D.M n. 564 del 1992, riporta "che l'assoggettamento dell'attività in questione alla disciplina della somministrazione di alimenti e bevande comporta, in linea di principio, la soggezione ai controlli e agli eventuali poteri sanzionatori e interdittivi dell'Autorità di pubblica sicurezza comuni a tutti gli esercizi pubblici."

Home restaurant: obblighi su igiene e salute dei clienti

Un altro punto su cui regna ancora una certa confusione riguarda, infine, l'igiene degli alimenti cucinati all'interno dell'home restaurant. Dal momento però che il MISE la considera un'attività di somministrazione di alimenti e di bevande al pubblico, l'home restaurant risulta sottoposta alla disciplina nazionale e al Regolamento (CE) del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari n. 852/2004.

Del resto, come precisa l'art. 1: "Il presente regolamento non si applica: a) alla produzione primaria per uso domestico privato; b) alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato."

Esonerati quindi dall'obbligo di rispettare le norme igieniche in materia di alimenti sono solo i privati che cucinano per sè stessi, non se lo fanno per "il pubblico". Questo perché il cuoco, anche se cucina in casa propria, è a tutti gli effetti un operatore del settore alimentare e in quanto tale è tenuto all'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente al rispetto di una corretta pratica igienica (art. 1, comma 1, lettera d) Reg. n. 852/2004 CE).

Home restaurant: il parere del Ministero dell'interno

Più di recente, il settore dell'home restaurant ha conosciuto un'importante svolta, in ragione del parere del Ministero dell'interno per il tramite della Questura di Reggio Calabria.

Con una grande apertura, tale parere ha escluso che l'home restaurant possa essere ricondotto alla ristorazione vera e propria, con conseguenze rilevanti in termini di semplificazione degli adempimenti e accesso all'attività.

Più precisamente, per il Ministero, occorre fare delle opportune distinzioni: se l'attività è diretta a particolari soggetti ed è svolta in maniera occasionale, non soggiace alla disciplina prevista dalla legge per le attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Il parere in questione fissa alcuni paletti, soprattutto di natura fiscale, per evitare che quella dei cuochi domestici diventi un'attività professionale nascosta. E quindi un massimo di 500 coperti per anno solare, un guadagno non superiore a 5mila euro annui, l'uso di piattaforme digitali per organizzazione, prenotazione di eventi gastronomici e loro pagamento esclusivamente attraverso sistemi elettronici e dunque tracciabili. Inoltre il possesso dei requisiti igienico sanitari a tutela del consumatore, e la valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche locali.

Il titolare del ristorante domestico deve anche stipulare un'assicurazione sia sulla casa che per la copertura dei rischi derivanti dalla sua attività. Sebbene infine non sia necessaria l'iscrizione al registro degli esercenti il commercio, chi apre un home restaurant è tenuto a presentare la cosiddetta "Scia", ossia la dichiarazione di inizio attività commerciale.

Con la presente proposta di legge la Regione Molise intende promuovere lo sviluppo e l'espansione del fenomeno, soprattutto in quelle aree interne che, ad oggi, sono sprovviste di congrua ed adeguata offerta di tali servizi.

Naturalmente l'intenzione è quella di favorire l'intero indotto, con un particolare occhio di riguardo all'aspetto relativo all'occupazione, che dalla crescita del settore potrebbe indubbiamente trarne benefici.

Valorizzare e promuovere la cultura del cibo tipico e di qualità, garantendo allo stesso tempo la salute dei consumatori, costituisce scopo precipuo della presente proposta di legge, che, nel solco dei pareri ministeriali che si sono succeduti nel corso del tempo, distingue tra home restaurant e social eating, a seconda che l'attività sia, rispettivamente, svolta abitualmente o sia semplicemente occasionale e non continuativa, e sia caratterizzata, nel primo caso, dall'utilizzo di strumenti professionali e da una struttura organizzativa di tipo imprenditoriale.

Naturalmente, si prevede che per esercitare l'attività, avvalendosi esclusivamente di componenti del nucleo familiare, debbano essere posseduti specifici requisiti, quali quelli morali previsti dal D.lgs. 26/03/2010 n. 59, ovvero quelli particolari in materia di igiene e sicurezza alimentare. A ciò si aggiungano gli obblighi in materia di presentazione della SCIA, nonché quelli la cui osservanza appare finalizzata alla sussistenza dei requisiti igienico-sanitari e tecnico-edilizi in materia di agibilità.

Nel tentativo di favorire e dare attuazione ai principi della sharing economy, ampliando l'offerta tradizionale e favorendo lo sviluppo occupazionale, la presente proposta di legge si suddivide in n. 11 articoli:

- l'articolo 1 indica gli scopi e gli obiettivi perseguiti dalla proposta di legge;
- l'articolo 2 definisce le varie attività disciplinate e la tipologia di soggetti che, nel loro ambito, svolgono le principali funzioni;
- l'articolo 3 individua i requisiti, anche personali, richiesti per l'esercizio dell'attività;
- l'articolo 4 specifica gli adempimenti da ottemperare per l'esercizio dell'attività, con particolare riferimento alla SCIA;
- l'articolo 5 individua i requisiti igienico-sanitari e tecnico-edilizi che gli immobili utilizzati devono possedere;
- l'articolo 6 disciplina la sospensione e la cessazione dell'attività di home restaurant per l'insussistenza dei requisiti previsti dalla presente legge;
- l'articolo 7 specifica gli obblighi da osservare per l'esercizio dell'attività;
- l'articolo 8 indica le sanzioni applicabili nell'ipotesi di inosservanza delle disposizioni contenute nella presente legge;
- l'articolo 9 esprime la volontà della Regione Molise di potenziare e favorire lo sviluppo dell'attività;
- l'articolo 10 delinea il regolamento di attuazione della presente pdl ad opera della Giunta regionale;
- l'articolo 11, infine, prevede l'assenza di oneri a carico del bilancio regionale per finanziare la pdl.

INDICE

CAPO I – DISPOSIZIONI GENERALI

- Art. 1 – Oggetto, finalità e principi generali.....pag.2
Art. 2 – Definizioni.....pag.2

CAPO II – REQUISITI PER L’AVVIO DELL’ATTIVITA’

- Art. 3 – Requisiti per l’attività di Home Restaurant.....pag.2
Art. 4 – Adempimenti per l’attività di Home Restaurant.....pag.3
Art. 5 – Requisiti degli immobili destinati all’attività di Home Restaurant.....pag.4

CAPO III – SOSPENSIONE E CESSAZIONE DELL’ATTIVITA’

Art. 6 – La funzione dei Comuni.....	pag.4
--------------------------------------	-------

CAPO IV – OBBLIGHI E SANZIONI

Art. 7 – Obblighi.....	pag.5
Art. 8 – Sanzioni.....	pag.5

CAPO V – NORME FINALI

Art. 9 – Interventi per il potenziamento e lo sviluppo.....	pag.6
Art. 10 – Regolamento di attuazione.....	pag.6

CAPO VI – NORMA FINANZIARIA

Art. 11 – Norma finanziaria.....	pag.6
----------------------------------	-------

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1

Oggetto, finalità e principi generali

1. La Regione, nel rispetto della Carta Costituzionale, della legislazione comunitaria e nazionale, promuove e disciplina l'attività di "Home Restaurant", detta anche "Home Food" o "Casa Ristorante", allo scopo precipuo di:

- a) Valorizzare e favorire la cultura della cucina tipica del territorio, con particolare riguardo alle produzioni e alle specialità tradizionali della regione;
- b) Aprire il mercato della ristorazione alle nuove economie della condivisione;
- c) Potenziare e sviluppare l'offerta turistica regionale favorendo l'affermazione di piatti tipici o di prodotti identitari oltre che il rapporto diretto tra cittadinanza locale e visitatore, per ampliare competenze, capacità economiche e relazioni sociali;
- d) Creare nuove opportunità occupazionali;
- e) Regolamentare un'attività occasionale di supporto e aiuto al bilancio familiare.

Art. 2 **Definizioni**

1. Ai fini della presente legge si applicano le seguenti definizioni:

- a) “home restaurant” o “home food” o “casa ristorante”: attività finalizzata all'erogazione del servizio di ristorazione mediante somministrazione di alimenti e bevande, esercitata da persone fisiche all'interno delle abitazioni di residenza o domicilio, utilizzando i prodotti preparati nelle stesse strutture, in giorni dedicati e per poche persone, trattate come ospiti personali ma paganti;
- b) “utente operatore” o “cuoco”: il soggetto che attraverso siti internet, portali online e/o social network offre la possibilità di conoscere la propria attività di home restaurant;
- c) “utente fruitore”: il soggetto che attraverso siti internet, portali online e/o social network viene a conoscenza dell'attività di home restaurant e utilizza i servizi messi a disposizione con tali mezzi.

2. L'attività di home restaurant può essere discontinua e saltuaria, oppure continua ed abituale, ed è svolta nel rispetto dei criteri di cui all'art. 3.

3. Ai sensi del comma 1, per somministrazione di alimenti e bevande si intende la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano, con apposito servizio assistito, i prodotti preparati nell'immobile sede dell'attività.

CAPO II – REQUISITI PER L'AVVIO DELL'ATTIVITA'

Art. 3 **Requisiti per l'attività di Home Restaurant**

1. L'attività di home restaurant è saltuaria se non supera il numero massimo di 8 aperture mensili e di 80 in un anno, oltre che il tetto massimo di € 5.000 di reddito d'esercizio lordo.

2. Alle attività di cui al comma 1 si applica il regime fiscale previsto dalla normativa vigente per le attività saltuarie.

3. L'attività di home restaurant è continua nei casi diversi da quelli di cui al comma 1.

4. L'esercizio dell'attività di home restaurant continua è subordinato al possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 71, commi 6 e 6 bis, e dei requisiti morali di cui all'art. 71, commi da 1 a 5, del D.lgs. n. 59 del 26/03/2010 (“Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi del mercato interno”).

5. Per lo svolgimento dell'attività, i soggetti di cui all'art. 2, comma 1, lett. a), si avvalgono esclusivamente dei componenti del nucleo familiare, anche di minore età, secondo la normativa relativa alla protezione dei giovani sul lavoro di cui agli artt. 3, 4, 6 e 7 della legge 17 ottobre 1967 n. 977 (“Tutela del lavoro dei bambini e degli adolescenti”), e utilizzano parte della propria struttura abitativa, anche se in affitto, per un numero massimo di 10 ospiti al giorno.

6. Lo svolgimento dell'attività di home restaurant è subordinato al possesso di un valido attestato di frequenza di un corso sulle procedure HACCP per addetti che manipolano alimenti, erogato da un ente di formazione certificato ed accreditato, iscritto nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi.

7. Ai sensi della normativa regionale, l'attestato HACCP deve essere obbligatoriamente rinnovato ogni 5 anni, così come previsto dalla D.G.R. n° 372 del 8/04/08;

8. L'attività può essere svolta anche da operatori economici già attivi nel settore alberghiero e della ristorazione, senza ulteriori autorizzazioni o licenze rispetto a quelle già possedute, a patto che sia svolta in abitazioni private presenti nel medesimo comune ed avvalendosi dei soggetti privati che ivi abitano.

9. L'esercizio dell'attività è condizionato e subordinato alla stipula, da parte dell'utente operatore – cuoco, di regolare assicurazione per la responsabilità civile con estensione alla somministrazione di alimenti e bevande.

10. L'attività di home restaurant saltuaria può essere trasformata in attività di home restaurant continua a condizione che, a decorrere dall'anno di esercizio successivo alla trasformazione, venga richiesta, ad opera dell'utente operatore – cuoco, l'attribuzione della Partita IVA e l'iscrizione all'INPS - gestione commercio.

11. L'attività di home restaurant saltuaria deve essere in ogni caso trasformata in attività di home restaurant continua a far data dal 1° gennaio successivo al raggiungimento del terzo anno di esercizio, pena la cessazione della stessa.

Art. 4

Adempimenti per l'attività di Home Restaurant

1. Al fine di esercitare l'attività di home restaurant, i soggetti di cui all'art. 2, co. 1, lett. a), presentano una segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), ai sensi dell'art. 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241, in modalità telematica, allo sportello unico attività produttive (SUAP) del comune sul cui territorio insiste l'immobile da destinare all'attività, su apposita modulistica predisposta e resa disponibile dalla struttura competente.

2. L'esercizio dell'attività di cui al comma 1 è subordinato al possesso dei requisiti previsti dai regolamenti igienico-sanitari e tecnico-edilizi comunali (certificato di agibilità).

3. Il SUAP, ricevuta la SCIA, ne trasmette tempestivamente copia in via telematica agli uffici comunali competenti e all'ASREM, per l'esercizio delle rispettive attività di controllo e vigilanza (sopralluogo), e alla Regione e alla Provincia ai fini informativi.

4. Ogni variazione relativa a stati, fatti e qualità dell'attività, anche indicati nella SCIA di cui al comma 1, è segnalata, entro e non oltre i 10 giorni successivi al suo verificarsi, al SUAP che procede ai sensi del comma 3.

Art. 5

Requisiti degli immobili destinati all'Attività di Home Restaurant

1. Le unità abitative in cui si svolge l'attività di home restaurant rispettano i requisiti previsti dai regolamenti igienico-sanitari e tecnico-edilizi in materia di agibilità e conformità degli impianti, risultante da apposita certificazione.

2. La produzione, la preparazione, il confezionamento e la somministrazione di alimenti e bevande avvengono nel rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare previsti dalla normativa regionale e nazionale vigente.

3. Alla data di presentazione della SCIA o della richiesta di variazione dell'attività esistente, l'immobile oggetto dell'attività di home restaurant deve essere la residenza o il domicilio del soggetto titolare.

4. Il tipo di cucina proposta e il luogo di acquisto dei prodotti utilizzati sono resi chiaramente conoscibili mediante tabelle e/o documenti messi a disposizione degli ospiti.

5. L'utilizzo degli immobili per l'attività di home restaurant non comporta la modificazione della destinazione d'uso dell'immobile stesso che, in ogni caso, deve essere ad uso abitativo.

6. Nel caso in cui l'attività di home restaurant sia esercitata all'interno di un condominio, è obbligatorio l'assenso dell'assemblea condominiale attraverso apposita autorizzazione.

7. Nel caso in cui l'attività di home restaurant sia esercitata in unità immobiliare condotta in locazione (con contratto regolarmente registrato) è obbligatorio l'assenso scritto del proprietario, che deve darne comunicazione all'amministratore di condominio.

8. È fatto divieto di esercitare l'attività di home restaurant in strutture immobiliari già adibite ad attività turistico-ricettiva.

9. Per lo svolgimento dell'attività di home restaurant è richiesta la presenza di almeno 2 bagni all'interno dell'unità immobiliare.

CAPO III – SOSPENSIONE E CESSAZIONE DELL'ATTIVITA'

Art. 6

La funzione dei Comuni

1. L'esercizio dell'attività di home restaurant svolto in assenza di SCIA comporta, oltre alle sanzioni di cui all'art. 10, la cessazione dell'attività medesima.

2. Il Comune, anche su segnalazione di altra autorità competente, in caso di sopravvenuta carenza di una o più condizioni che legittimano l'esercizio dell'attività, assegna un termine per il ripristino delle medesime, decorso inutilmente il quale ordina la sospensione dell'esercizio dell'attività fino ad un massimo di 60 giorni, prorogabili una sola volta.

3. Il Comune, trascorso il periodo di sospensione di cui al comma 2 senza il ripristino delle condizioni, ordina la cessazione dell'attività.

4. Entro 10 giorni dall'adozione dei provvedimenti di cui ai commi 1, 2 e 3, il Comune informa i competenti uffici della Regione e dell'ASREM.

5. La sospensione temporanea o la cessazione volontaria dell'attività sono soggette a comunicazione obbligatoria da parte del soggetto titolare.

CAPO IV – OBBLIGHI E SANZIONI

Art. 7

Obblighi

1. I soggetti di cui all'art. 2, comma 1, lett. a), hanno il compito di:

a) ottemperare, ai sensi dell'art. 4, co. 1, alle procedure di segnalazione per l'avvio dell'attività al SUAP;

b) ottemperare, ai sensi dell'art. 4, co. 4, alle procedure di segnalazione per le variazioni, sospensioni o cessazioni dell'attività al SUAP;

c) esporre in modo visibile, sia all'interno che all'esterno dell'immobile, il segno distintivo dell'attività di home restaurant, realizzato in conformità del modello stabilito dal regolamento di cui all'art. 8;

d) segnalare al SUAP, entro 60 giorni dall'atto di apertura dell'attività di home restaurant, il sito internet o il portale online, pubblico e/o privato, su cui si è registrati, evidenziando giorni di apertura, elenco dei prodotti utilizzati e prezzi applicati.

e) ottemperare agli adempimenti derivanti dalle norme di legge in materia di pubblica sicurezza.

Art. 8
Sanzioni

1. Chiunque contravviene agli obblighi di cui all'articolo 9, comma 1, lettera a) è soggetto al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria da euro 200 a euro 1000.
2. Chiunque contravviene agli obblighi di cui all'articolo 9, comma 1, lettere b) e c) è soggetto al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria da euro 100 a euro 500.
3. Chiunque gestisce home restaurant in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 9, comma 1, lettere d) o viola gli obblighi previsti in materia di concessione e utilizzo del simbolo distintivo dell'attività di home restaurant è soggetto al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria da euro 200 a euro 1000.
4. In caso di reiterata violazione delle disposizioni previste nell'articolo 9, il Comune o altro soggetto avente titolo può procedere, previa diffida, alla sospensione dell'attività ed alla successiva cessazione nonché a richiedere il pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria da euro 400 a euro 2000.

CAPO V – NORME FINALI

Art. 9
Interventi per il potenziamento e lo sviluppo

1. La Regione, nell'ambito degli strumenti di programmazione adottati in base alla normativa comunitaria, nazionale e regionale, realizza azioni di sviluppo e di promozione dell'offerta di home restaurant.
2. La Regione promuove l'attività dell'home restaurant sul proprio territorio anche attraverso i propri canali istituzionali e telematici.

Art. 10
Regolamento di attuazione

1. La Giunta regionale, entro 120 giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, acquisito il parere della Commissione consiliare competente, approva un regolamento che disciplina:

- a) le caratteristiche del segno distintivo dell'attività di home restaurant;
- b) la pubblicazione sul portale online della Regione dell'elenco delle attività di home restaurant esistenti, evidenziandone le caratteristiche;
- c) la modulistica relativa alle autorizzazioni, alla SCIA e alle comunicazioni previste dalla legge;
- d) l'accertamento, l'irrogazione, la riscossione e l'introito delle sanzioni amministrative pecuniarie.

CAPO V – NORMA FINANZIARIA

Art. 11

Clausola di invarianza finanziaria

1. Dall'attuazione della presente legge non derivano oneri aggiuntivi a carico del bilancio regionale.