

## Ok Anci alla somministrazione di cibo in aziende, mercati e botteghe degli agricoltori: ecco come fare

Via libera dell'Anci alla somministrazione di cibo nelle aziende, nei mercati e nelle botteghe degli agricoltori di Campagna Amica. Dopo che il Decreto del Fare ha introdotto la possibilità per gli imprenditori agricoli di vendere direttamente i loro prodotti e organizzare il consumo sul posto per i clienti, senza ulteriori autorizzazioni, utilizzando i propri locali e arredi aziendali, l'Associazione nazionale dei Comuni d'Italia è intervenuta per chiarire gli aspetti pratici, fornendo agli agricoltori una serie di indicazioni utili. Vediamo quali.

- a) Il consumo, innanzitutto, deve avvenire esclusivamente all'interno dei locali e delle aree destinati all'attività di vendita sia su area privata che su area pubblica, della quale area pubblica l'imprenditore abbia la disponibilità.
- b) Al fine di permettere al cliente la migliore fruizione dei prodotti da consumare sul posto è consentito l'utilizzo di piani d'appoggio, costituiti da mensole predisposte lungo le pareti del locale e/o da tavoli, oltre che da sedie e sgabelli, panchine, ecc., di dimensioni ed in numero congrui rispetto all'ampiezza ed alla capacità ricettiva del locale o dell'area su cui si esercita l'attività di vendita.
- c) Il ritiro da parte del consumatore, direttamente al banco di vendita, dei prodotti pronti per il consumo immediato deve avvenire al più utilizzando contenitori a perdere idonei alla vendita da asporto.
- d) Possono essere fornite posate, tovaglioli e bicchieri a perdere, ossia di tipo monouso.
- e) E' consentita la vendita di bevande anche alcoliche per il consumo sul posto purché non congiuntamente al servizio di mescita.
- f) Le mensole o gli altri dispositivi di supporto al consumo devono essere costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione, mantenendoli in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione.
- g) Le eventuali pareti retrostanti ai dispositivi di supporto al consumo devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.
- h) La zona destinata al consumo deve essere mantenuta sgombra, in idonee condizioni di pulizia e dotata di contenitori di rifiuti costruiti in modo adeguato.

Ecco, invece, cosa non è consentito. Non è ammessa alcuna forma di servizio assistito in quanto si configurerebbe altrimenti un'attività di "somministrazione assistita". Non è consentita la

immediato degli alimenti in loco. Non è possibile predisporre ambienti appositamente destinati al consumo immediato dei prodotti oggetto di vendita, arredati e attrezzati esclusivamente a tale scopo. E' esclusa la fornitura di piatti, bicchieri e posate non a perdere. Non è ammesso esporre e/o consegnare all'utenza un "menù" delle consumazioni in quanto indicatore del servizio assistito tipico degli esercizi di somministrazione. Non possono essere raccolte le "ordinazioni" degli acquirenti presso i dispositivi di supporto e/o i piani di appoggio.