

## REQUISITI PROFESSIONALI PER LA SOMMINISTRAZIONE

L'art. 71 del D. Lgs. n. 59/2010 stabilisce i **requisiti morali (c. 1) e professionali (c. 6 e 6bis) di accesso e di esercizio delle attività commerciali.**

In particolare, l'art. 71, c. 6 e 6bis, prevede che "L'esercizio, in qualsiasi forma e limitatamente all'alimentazione umana, di un'attività di commercio al dettaglio relativa al settore merceologico alimentare o di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande è consentito a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

- a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;
- b) avere, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, presso tali imprese, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;
- c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

6-bis. Sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i requisiti professionali di cui al comma 6 devono essere posseduti dal titolare o rappresentante legale, ovvero, in alternativa, dall'eventuale persona preposta all'attività commerciale".

Nelle imprese in cui si effettuano somministrazioni di alimenti (bar, ristoranti, pizzerie, trattorie, pub, tavole calde, rosticcerie, catering, home restaurant, ecc.) **deve quindi essere individuato il preposto**, una sorta di responsabile tecnico dell'impresa di somministrazione aperta al pubblico. Lo stesso deve essere nominato anche per quelle attività di somministrazione di alimenti e bevande che sono integrazione di attività principali quali: stazioni di servizio, distributori di carburanti, stazioni ferroviarie, scali aeroportuali, porti, mense aziendali, scuole ospedali, luoghi di culto, mezzi di trasporto, mercati all'ingrosso, musei, cinema, teatri, palestre, librerie, ecc.

**L'errata o la mancata individuazione del preposto comporta la chiusura con esito negativo della pratica Suap ed il conseguente divieto di prosecuzione dell'attività.**

### IL PREPOSTO

La figura del preposto, vale a dire del soggetto che abbia i requisiti professionali di cui all'art. 71, c. 6, può coincidere con la figura del titolare oppure, in una attività più ampia può anche coincidere con qualsiasi altro soggetto individuato nel personale o tra i soci.

Anche se, a differenza del responsabile tecnico di laboratorio artigiano, il preposto può non essere presente all'interno dell'attività, nei fatti è suo interesse sovrintendere ai processi produttivi, essendo chiamato a rispondere anche dei danni verificatisi in sua assenza.

In ogni caso il preposto risponde soltanto delle violazioni che la legge addebita a chi ha la responsabilità dell'esercizio, mentre le altre restano in capo al soggetto che direttamente ha compiuto l'illecito.

Il MISE ha chiarito più volte (v. ad es. le risoluzioni n. 50011/2013 e n. 3075/2016) che un'impresa ha facoltà di nominare lo stesso preposto per più attività di somministrazione, così come uno stesso soggetto ha facoltà di prestarsi come responsabile di due o più aziende.

### I REQUISITI PROFESSIONALI PER FARE IL PREPOSTO

I requisiti professionali che abilitano un soggetto all'assunzione della funzione di preposto alla somministrazione non devono essere confusi con l'HACCP. L'*Hazard Analysis and Critical Control Points* deve essere posseduto da tutto il personale addetto alla manipolazione degli alimenti, e non solo dal preposto che,

anzi, può farne a meno qualora non operi direttamente sui prodotti destinati all'alimentazione umana.

Ben più impegnativi da raggiungere rispetto a un corso HACCP da 8, 14 o 20 ore, **i requisiti da preposto possono essere assolti in 3 modi:**

- 1. con l'attestato di qualifica di un corso professionale**
- 2. con l'esperienza lavorativa**
- 3. con un diploma o una laurea attinente**

### **Corso di qualifica professionale**

La normativa permette di raggiungere il requisito dopo “[...] avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano” (art. 71, c. 6, così come modificato dal D.Lgs. 147/2012, art. 8, c. 1, lett. a).

È quindi necessario assicurarsi che la qualifica rilasciata al termine della frequenza e dell'esame finale sia valida e riconosciuta. Ogni qualifica riconosciuta da una Regione, è valida su tutto il territorio nazionale.

Il primo parametro da valutare è che la scuola sia riconosciuta dalla Regione in cui eroga il corso: per garantire l'effettivo riconoscimento l'ente di formazione deve mostrare un numero di protocollo o di autorizzazione che rimanda al provvedimento con cui la Regione lo ha iscritto nell'albo degli enti accreditati.

E' opportuno verificare anche per quali codici ISFOL ORFEO è accreditata la scuola: a ciascun codice corrisponde un'area formativa per la quale l'ente di formazione ha facoltà di rilasciare attestati di qualifica riconosciuti.

In ogni caso il corso deve soddisfare le linee guida indicate nella Conferenza Stato Regioni 236/CSR del 9 novembre 2017:

- il corso deve durare almeno 90 ore;
- è esclusa la formazione FAD per le materie inerenti salute, sicurezza, informazione e tutela del consumatore, aspetti igienico/sanitari, materie che prevedono attività di laboratorio o di esercitazione con attrezzature;
- almeno il 50% delle ore ha per oggetto materie idonee a garantire l'apprendimento delle disposizioni relative alla salute, alla sicurezza e all'informazione del consumatore nonché materie attinenti agli aspetti igienico-sanitari relativi alla conservazione, manipolazione, preparazione e trasformazione e distribuzione degli alimenti, sia freschi che conservati e alla pertinente normativa;
- il rilascio della qualifica è subordinato al superamento di un esame abilitante;
- le Regioni possono deliberare ulteriori requisiti.

Secondo il MISE non sono, invece, utili qualifiche quali:

- Esperto caseario (risoluzione n. 181476/2013);
- Corso di panetteria 48 ore (risoluzione n. 163542/2013);
- Operatore di elaborazione dati (risoluzione n. 93204/2017).

### **Qualifiche conseguite all'estero**

Il riconoscimento delle qualifiche professionali ottenute in uno stato estero è competenza del Ministero dello Sviluppo Economico, mentre la dichiarazione di equipollenza spetta al Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca: entrambi di decreti ministeriali, in caso di esito positivo, estendono la validità del titolo estero sul territorio nazionale.

Per richiede il riconoscimento della qualifica professionaneale bisogna rivolgersi al MISE - Dipartimento per l'Impresa e l'Internazionalizzazione - Direzione Generale per il Mercato, la Concorrenza, il Consumatore, la Vigilanza e la Normativa tecnica – Ufficio VI – SERVIZI e PROFESSIONI

## Esperienza professionale

La normativa permette di raggiungere il requisito dopo “[...] avere, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d’impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, presso tali imprese, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all’amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell’imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all’Istituto nazionale per la previdenza sociale” (art. 71, c. 6, lett. b, così come modificato dal D.Lgs. 147/2012, art. 8, c. 1).

Per il raggiungimento dei 2 anni negli ultimi 5 il MISE ammette la possibilità di maturare esperienza in diversi tipi di attività variamente legate all’alimentazione umana, anche al di fuori dal più ristretto campo della somministrazione (ad es. macellaio, panettiere, operaio del settore lattiero-caseario, ecc.).

Più in generale raggiungono il requisito tutti i soggetti inquadrati in quei livelli professionali, la cui rispettiva declaratoria richieda almeno il possesso di conoscenze specifiche e tecniche e di conseguenza capacità tecnico-pratiche nello svolgimento di compiti operativi ed esecutivi, si possono ritenere dipendenti qualificati, e che il CCNL riconosce *esplicitamente* come “**dipendente qualificato**” che, nel caso del terziario, equivale almeno al **quarto livello** (risoluzione n. 9686/2019), limitatamente all’attività di manipolazione degli alimenti.

Per quanto riguarda i **soci d’opera e gli amministratori di società** il raggiungimento del requisito è possibile se possono dimostrare la natura effettiva e prevalente del lavoro svolto nelle attività di somministrazione e equipollenti (risoluzioni n. 153465/2011 e n. 153435/2011); il criterio è estendibile anche al socio accomandante di una s.a.s. o di una s.a.p.a. che presti la propria opera nell’azienda (risoluzione n. 138792/2016). Stesso discorso per il titolare di impresa artigiana (risoluzione n. 11819/2016).

Il lavoro in agriturismo concorre a formare il requisito soltanto se la struttura effettua la somministrazione di alimenti e bevande (risoluzioni n. 93204/2017 e n. 93182/2017).

Per “**ultimi 5 anni**” si intende il quinquennio conteggiato a partire dal giorno in cui si presenta la SCIA (risoluzione n. 204184/2014).

Il documento previsto dalla legge (D.Lgs. 59/2010) per documentare in maniera certa l’effettività e la qualità del lavoro svolto ai fini del raggiungimento del requisito è l’estratto previdenziale INPS, come anche ribadito dal Ministero dello Sviluppo Economico (risoluzione n. 86872/2013).

Qualora il soggetto fosse in ritardo con i versamenti previdenziali, e nell’estratto non risultassero tutti gli anni lavorati, è possibile ugualmente ottenerne il riconoscimento qualora sia in fase di avvio la rateizzazione del dovuto (risoluzione n. 168265).

Il MISE ha ammesso anche la possibilità di ricorrere a documentazione alternativa purché equivalente all’estratto INPS in quanto a certezza dell’attività effettivamente svolta, quale l’estratto INAIL e le buste paga (risoluzione n. 168104/2013).

Nel caso di un socio lavoratore in possesso di una quota societaria significativa, è possibile valutare, ai fini del raggiungimento del requisito, la partecipazione al capitale sociale tramite apporto di proprio lavoro a titolo di conferimento (risoluzione n. 211498/2017).

**Il requisito dei 2 anni negli ultimi 5 può essere raggiunto anche dai lavoratori in regime di part-time o con contratto a chiamata.** È necessario, però, un distinguo: se le ore in part-time o a chiamata pari o superiori al 50% di quelle previste a tempo pieno, il periodo lavorato si computa per intero. In altre parole: chi ha lavorato 2 anni degli ultimi 5 in part-time al 50% acquista il requisito al pari di chi ha operato a tempo pieno (risoluzione n. 153196/2011).

Diverso è il caso di chi ha operato in regime di tempo parziale inferiore al 50% dell’equivalente full time: in questo caso l’esperienza maturata andrà rapportata in proporzione. In altre parole: 4 anni in part-time al 25% equivalgono ad 1 anno.

## Diploma o laurea

La normativa permette di assolvere il requisito con il “[...] possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti” (art. 71, c. 6, così come modificato dal D.Lgs. 147/2012, art. 8, c. 1, lett. c).

Il MISE è stato chiamato più volte a chiarire l'autentica interpretazione della norma, chiarendo di volta in volta quali titoli possono considerarsi validi (ad es. diploma di perito agrario e di agrotecnico, **mentre il diploma di Ragioniere Perito commerciale (“ragioneria”)** è necessario distinguere: prima della riforma entrata in vigore dall'anno scolastico 1996/1997, era presente la materia “merceologia” che conteneva all'epoca nozioni di merceologia riferibili anche ai prodotti alimentari, pertanto solo tali diplomi di Ragioniere Perito commerciale nel cui corso di studi era ricompresa la materia “merceologia” sono considerati validi ai fini del riconoscimento della qualificazione professionale ai sensi delle risoluzioni MISE nn. 134371/2011, 45577/2014 e 9686/2019. Discorso analogo per il **diploma di perito aziendale e corrispondente in lingue estere** che, secondo le risoluzioni MISE nn. 5891/2011 e 153206/2011, costituisce titolo valido soltanto se nel piano di studi è presente la materia “merceologia”.

## Qualifiche e diplomi professionali IeFP

Nell'anno scolastico 2010/2011 è entrata in vigore la riforma del secondo ciclo di istruzione che ha introdotto il sistema di Istruzione e Formazione Professionale (IeF.P.), di competenza delle Regioni. I percorsi IeFP, che consentono di assolvere il diritto-dovere all'istruzione, si articolano in piani triennali che rilasciano una qualifica e quadriennali che rilasciano un diploma professionale. Alcuni di questi corsi sono abilitanti al commercio e alla somministrazione di alimenti e bevande. Sul punto v. la circolare del MISE n. 3642/C del 15 aprile 2011.

I corsi di durata inferiore a tre anni nei quali siano presenti materie attinenti al commercio, alla preparazione e alla manipolazione degli alimenti potrebbero ugualmente essere considerati abilitanti, ma soltanto nel caso sia valutata e attestata dalla Regione competente (risoluzione n. 203495/2012).

## Diplomi universitari

Sono invece validi i diplomi universitari di assistente sanitario e di dietista e alcune lauree triennali e specialistiche quali Esperto giuridico alimentare, Biotecnologie, Scienze e tecnologie agro-alimentari, ecc. e gli altri corsi di laurea espressamente individuati come idonei dal MISE ( il criterio di massima è quello relativo alla previsione dell'insegnamento di materie inerenti salute, igiene, alimentazione, tecnologie alimentari, biologia, agricoltura).

Le lauree che non contengono materie inerenti la somministrazione, ma che permettono l'accesso all'esame di stato di professioni a cui si accede anche da lauree abilitanti ai fini della somministrazione, non costituiscono titoli validi (risoluzione MISE 32004/2014).

## Quando non servono i requisiti

Il possesso dei requisiti è obbligatorio per tutte le attività di somministrazione a cui può accedere un pubblico generico. Se invece l'accesso è consentito solo previo possesso di un titolo di ingresso o è riservato a determinati soggetti, pur restando l'obbligo di presentare SCIA al Comune, viene meno il requisito soggettivo.

Più precisamente non serve il possesso dei requisiti professionali nelle somministrazioni relative a:

- ristorazione annessa a strutture ricettive limitatamente alle prestazioni rese agli alloggiati
- mense aziendali
- circoli cooperativi e degli enti a carattere nazionale le cui finalità assistenziali sono riconosciute dal Ministero dell'Interno
- in via diretta a favore dei propri dipendenti da amministrazioni, enti o imprese pubbliche
- nelle scuole, negli ospedali, nelle comunità religiose, in stabilimenti militari delle Forze di polizia e del Corpo nazionale dei vigili del fuoco

- nei mezzi di trasporto pubblico
- nelle attività di deposito alimentare all'ingrosso

I tabaccaia, e più in generale i titolari di rivendite di generi di monopolio, possono vendere i prodotti alimentari ricompresi nella tabella speciale (pastigliaggi vari come caramelle, confetti, cioccolatini, chewingum) senza il possesso dei requisiti professionali (risoluzione MISE n. 10728/2017).

### **SERVIZIO CATERING**

Il servizio catering richiede il possesso dei requisiti se la somministrazione avviene presso il domicilio del consumatore, anche nel caso di banchetti organizzati per particolari eventi o cerimonie private, o presso attività che prevedano un titolare o preposto qualificato.

Non è richiesto il requisito se invece la somministrazione avviene nelle strutture quali mense, mezzi pubblici, scuole, ecc. (risoluzione n. 8562/2013).

### **RIFERIMENTI NORMATIVI**

La legge quadro per le attività di somministrazione è la L. n. 287/1991, così come modificata dal D.Lgs 480/1994, dalla L. n. 470/1995, dal D.Lgs. n. 112/1998.

Trattandosi di materia di potestà legislativa concorrente, cioè dove lo Stato norma la disciplina generale, mentre le Regioni stabiliscono le regole di dettaglio, l'eventuale disciplina locale assume maggior rilievo.

Anche i Regolamenti Comunali possono incidere sulla relativa disciplina.