Ufficio Legislativo e Affari Giuridici

Roma, 20 dicembre 2021

Alle Organizzazioni Regionali e Provinciali
Confesercenti

Ai Responsabili FIEPeT

Loro sedi ed indirizzi

Prot. n. 4836.11/2021 GDA

Oggetto: **Limiti all'attività di ristorazione per il contenimento del Covid-19. Informazioni e chiarimenti. Limiti al numero dei commensali. Attività all'aperto, caratteristiche.**

Come abbiamo ribadito in precedenti note, anche con riferimento alle FAQ del Governo, **con riferimento agli esercizi della ristorazione è previsto l'obbligo di essere muniti di "super green pass" per la consumazione al tavolo in ristoranti e bar al chiuso in zona bianca (*fino al 15 gennaio*), gialla o arancione**.

Solo in zona arancione è previsto l'obbligo del "super green pass" anche per consumare al tavolo all'aperto.

Nessun "green pass" o "super green pass" è richiesto per consumare al banco nei bar in zona bianca o gialla, mentre in zona arancione consumare al banco al bar impone il possesso del "super green pass".

Ma sono ancora vigenti le limitazioni inerenti il numero dei commensali allo stesso tavolo? Vediamo come funzionano le regole.

Il **limite massimo delle persone che possono stare sedute ad uno stesso tavolo**, quale misura di contenimento del Covid-19, **è stato formalmente dettato con l'art. 27 del DPCM 2 marzo 2021**, il quale stabilisce che in zona gialla il consumo al tavolo è consentito per un massimo di quattro persone, salvo che siano tutti conviventi.

Nessun limite invece in zona bianca, dove, ai sensi dell'art. 7 dello stesso DPCM, dal momento dell'istituzione, cessano di applicarsi le misure previste per la zona gialla relative alla sospensione o al divieto di esercizio delle attività disciplinate dal Capo III del provvedimento. A tali attività si applicano comunque le misure anticontagio previste dal decreto, nonché dai protocolli e dalle Linee guida approvati dalla Conferenza delle Regioni ed adottati dal Ministero della Salute, concernenti il settore di riferimento o, in difetto, settori analoghi.

Sta di fatto che il c.d. "**decreto riaperture**", DL 22 aprile 2021, n. 52/2021, convertito in legge n. 87, all'art. 4, ha previsto poi che, in zona gialla, fossero consentite: dal 26 aprile 2021, le attività dei servizi di ristorazione, svolte da qualsiasi esercizio, con consumo al tavolo esclusivamente all'aperto, anche a cena, nel rispetto dei limiti orari agli spostamenti al tempo stabiliti; dal 1° giugno 2021, le attività dei servizi di ristorazione, svolte da qualsiasi esercizio, anche al chiuso, nel rispetto dei limiti orari agli spostamenti al tempo stabiliti.

Caduti successivamente i limiti orari agli spostamenti (con la conversione in legge del DL n. 52, si stabiliva che dal 21 giugno 2021, in zona gialla, sarebbero cessati i limiti orari agli spostamenti, mentre nelle zone bianche direttamente non si applicavano i medesimi limiti orari), **le attività della ristorazione dal 21 giugno 2021, non appaiono più limitate in alcun modo, se non dal rispetto di protocolli e linee guida.**

Il DL n. 52, all'art. 9-bis, ha poi stabilito che **l'accesso ai servizi di ristorazione svolti da qualsiasi esercizio, per il consumo al tavolo, al chiuso, è consentito esclusivamente ai soggetti muniti di una delle certificazioni verdi COVID-19** ("**green pass base**").

L'art. 5 del DL n. 172/2021 ha aggiunto al DL n. 52, art. 9-bis, un comma 2-bis, ai sensi del quale **nelle zone gialla e arancione, la fruizione dei servizi, lo svolgimento delle attività e gli spostamenti, limitati o sospesi ai sensi della normativa vigente, sono consentiti esclusivamente ai soggetti in possesso di "super green pass",** ossia di una delle certificazioni verdi COVID-19 di cui all'art. 9, comma 2, lettere a), b) e c-bis) (soggetti vaccinati o guariti), e ai soggetti di età inferiore ai dodici anni o esenti dalla campagna vaccinale, nel rispetto della disciplina della zona bianca. In particolare, **ai servizi di ristorazione di cui al comma 1, lettera a) dell'art. 9-bis (dunque per il consumo al chiuso e al tavolo), nelle predette zone, si applica l'obbligo del "super green pass"**, ad eccezione dei servizi di ristorazione all'interno di alberghi e di altre strutture ricettive riservati esclusivamente ai clienti ivi alloggiati e delle mense e catering continuativo su base contrattuale, ai quali si applica l'obbligo del "green pass base".

L'art. 6 dello stesso DL n. 172 ha infine previsto che **dal 6 dicembre 2021 al 15 gennaio 2022, nelle Regioni i cui territori si collocano in zona bianca, lo svolgimento delle attività e la fruizione dei servizi per i quali in zona gialla sono previste limitazioni sono consentiti esclusivamente ai soggetti in possesso di "super green pass" e ai soggetti di età inferiore ai dodici anni o esenti dalla campagna vaccinale, nel rispetto della disciplina della zona bianca**. **Nei servizi di cui al primo periodo sono compresi quelli di ristorazione**, a eccezione di quelli prestati all'interno di alberghi e di altre strutture ricettive riservati esclusivamente ai clienti ivi alloggiati e delle mense e del catering continuativo su base contrattuale.

Il **Ministero dell'Interno**, con **circolare n. 15350/117/2/1, del 2.12.2021**, ha chiarito che per effetto degli articoli 5 e 6 del DL n. 172, i servizi e le attività per i quali nelle zone gialla e arancione siano previste limitazioni o sospensioni ulteriori rispetto a quelle della zona bianca saranno assoggettati, sulla base del possesso del "super green pass", alla disciplina di minor rigore prevista per questa zona. "***A mero titolo di esempio, la consumazione al tavolo nei ristoranti e negli esercizi pubblici potrà sempre avvenire, e senza le limitazioni afferenti il numero dei commensali***".

Secondo il Ministero, dunque, le limitazioni afferenti il numero dei commensali sarebbero (teoricamente) ancora applicabili in zona gialla, al tavolo e al chiuso, ma vengono meno in quanto il servizio di ristorazione, fruibile solo da parte di chi è munito di "super green pass", è assoggettabile, in tali limiti, alla disciplina di minor rigore prevista per la zona bianca.

A nostro avviso, ed in mancanza di specificazioni ulteriori, per il consumo al tavolo all'aperto in zona gialla, oltre a non essere previsto obbligo di "green pass", "base" o "super", non si applicano limitazioni inerenti il numero dei commensali allo stesso tavolo.

In zona arancione, essendo previsto l'obbligo del "super green pass" sia al chiuso che all'aperto, il numero dei commensali non dovrebbe costituire un limite sulla base di tale presupposto necessario.

Aggiungiamo che, ai sensi delle più recenti **Linee guida**, adottate dal Ministero della Salute con Ordinanza del 2.12.2021 (GU n.290 del 6.1.2021), "*in tutti gli esercizi di ristorazione è necessario disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estensibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione*". Laddove possibile, occorre "*privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici, dehors), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro*".

Quanto alle **caratteristiche delle strutture utilizzabili all'aperto**, infine, evidenziamo che il **Ministro del Turismo lo scorso 20 aprile 2021 aveva risposto all'interrogazione in commissione 5-05800**, presentata dall'On.le Andreuzza, **per sapere** – premesso che: a seguito delle preannunciate riaperture e, sulla base del noto sistema delle fasce, del ritorno alle zone «gialle», a partire dal prossimo lunedì 26 aprile, sarà consentita l'attività di quelle strutture che dispongano di spazi all'aperto, quali – ad esempio – ristoranti con tavoli all'esterno a pranzo e a cena; la possibilità di svolgere attività di ristorazione sarà rivolta a quelle strutture ricettive dotate di plateatici e di terrazze all'aperto, poiché idonee a garantire un minor rischio di contagio e di circolazione del virus; emerge, quindi, il dubbio se possano essere considerati tali anche quegli ambienti comunemente denominati «*sun rooms*», che, pur essendo parte di un edificato, siano dotati di sistemi di serramenti apribili in completa altezza e possono avere da una sino a tre facciate completamente apribili, consentendo una circolazione dell'aria pari a quella degli spazi aperti e, di conseguenza, risultando assimilabili alle sopracitate strutture; tale tipologia di strutture si trova spesso al piano terra degli edifici che caratterizzano viali di città turistiche e caratterizza hotel, ristoranti, pizzerie e gelaterie; si evidenzia, inoltre, che la riapertura posticipata delle attività che – invece – non siano propriamente all'aperto potrebbe determinare il rischio di creare una disparità tra i vari gestori dal punto di vista concorrenziale –:

se, per quanto di competenza, e nell'ottica di favorire la ripresa dell'economia attraverso un rilancio del turismo, il Ministro intenda chiarire la tipologia di struttura all'aperto sulla quale il Governo è orientato, al fine di capire se possano essere ricomprese anche le cosiddette «sun rooms» o verande similari di cui in premessa,

che, "con specifico riferimento ai quesiti posti dall'interrogante, va posta attenzione alle cosiddette «*sun room*», consistenti in parti di edifici dotate di serramenti completamente apribili in altezza, su uno o più lati; secondo gli interroganti, tali «*sun room*» sarebbero equiparabili agli spazi aperti e, quindi, potrebbero essere utilizzate a partire dal prossimo lunedì per svolgere, tra l'altro, attività di ristorazione. <u>Come Ministro del turismo, la descritta equiparazione mi sembra ovvia</u>. Tuttavia, le implicazioni correlate alla configurazione strutturale delle cosiddette «sun room» riguardano aspetti strettamente correlati alle misure di precauzione

legate al distanziamento e alla circolazione dell'aria all'interno delle strutture che accolgono più persone e, quindi, ricadono, nelle competenze del Ministero della Salute".

Anche alcune Regioni sono intervenute in merito.

Secondo l'Assessore alle attività produttive della **Regione Toscana**, "**Per <consumo all'aperto> deve intendersi quello effettuato in esercizi dove i tavoli sono chiaramente posti all'aperto, in spazi senza alcuna copertura o con coperture mobili, ad esempio ombrelloni o tende, eventualmente in spazi dotati di strutture esterne comunque in grado di garantire un cospicuo e continuo ricambio dell'aria, ma non certamente in 'stanze aperte'. Gli spazi all'aperto sono verande, dehor, terrazze, tettoie, costruite all'aperto, strutture per loro definizione, ed autorizzazione, amovibili**. Le stanze, invece, sono per definizione luoghi chiusi. Il fatto che una stanza possa avere delle finestre è del tutto ovvio, ma non basta aprire una finestra per rendere un locale idoneo ad ospitare pranzi o conviviali in questo drammatico periodo contraddistinto dalla pandemia da Covid. Non abbiamo mai parlato di 'stanze aperte'. La nota ai sindaci è chiara. Occorre tuttavia che questo punto sia altrettanto chiaro alla pubblica opinione, altrimenti si rischia solo di creare confusione ed apprensione anche tra le autorità preposte al controllo".

Per la **Regione Veneto** **è esercizio "all'aperto", oltre a quello su area senza alcuna copertura, anche lo spazio con soffitto fisso (es. muratura, legno, ecc.) ma con almeno tre lati completamente aperti, salvo l'ingombro dei sostegni senza funzione di chiusura laterale; in caso di pareti laterali costituite da finestroni scorrevoli e sovrapponibili, deve rimanere aperto almeno il 50% della superficie delle pareti laterali dei tre lati finestrati; i dehors e le altre strutture con chiusure laterali in plastica amovibili e/o pieghevoli devono essere totalmente aperti**.

Per **Regione Marche** "Il DL 52/2021 stabilisce che la ristorazione può svolgersi "all'aperto"; pertanto, è da presupporre che la stessa non deve, dal punto di vista urbanistico, essere svolta in un luogo chiuso. **Si ritiene quindi che l'attività all'aperto possa essere svolta anche sotto portici, tettoie e coperture, verande, loggiati, balconate, dehors o mediante utilizzo di ombrelloni o similari, almeno aperti su tre lati. Se la veranda o portico utilizzata è circondata da vetrate scorrevoli, queste devono necessariamente essere sempre aperte almeno su tre lati, altrimenti si incorrerebbe in un luogo chiuso dove è vietato svolgere l'attività di ristorazione**".

Per la **Regione Emilia-Romagna** **si intende per consumo di alimenti al tavolo all'aperto: un'area senza alcuna copertura o coperta tramite ombrelloni; dehors, vale a dire tensostrutture con pareti in materiale plastico amovibile/apribile, totalmente aperti; strutture con soffitto fisso, ma con almeno tre lati completamente aperti (salvo l'ingombro costituito dai sostegni); strutture con soffitto fisso e pareti scorrevoli, aperte per almeno il 50% della superficie dei tre lati. In queste strutture possono essere utilizzati riscaldatori, stufe, altri strumenti di regolazione della temperatura. È anche consentito il servizio al tavolo da parte del personale**.

Cordiali saluti,

Giuseppe Dell'Aquila