

**Comunicato stampa
BAR E RISTORANTI AL COLLASSO.**

**LA REGIONE REGOLA LA VENDITA DEI PASTI NELLE CASE DEGLI AGRICOLTORI
È FORTE LA PREOCCUPAZIONE DI RISTORATORI BARISTI PER DIRETTIVE REGIONALI**

“Stabiliscono condizioni diverse per fare le stesse cose. Non va bene. Le regole devono essere uguali per tutti”.

A seguito dell'incontro con i funzionari dell'assessorato all'agricoltura svoltosi ieri le associazioni di categoria Confesercenti e Fipe Confcommercio manifestano forte preoccupazione.

Le direttive attuative della legge regionale n° 26 del 24 luglio 2018 stabiliscono le regole che le imprese agricole devono adottare per trasformare confezionare e vendere i propri prodotti. Si prevede inoltre che si possa consumare- mangiare il prodotto in loco.

Gli adempimenti previsti nella bozza però sono molto più semplici di quelli previsti per le imprese alimentari artigiane e per i ristoratori che somministrano alimenti.

La trasformazione e il consumo possono infatti essere fatti nella cucina di civile abitazione dell'agricoltore a prescindere dalla destinazione d'uso, senza, ad esempio, regole antincendio, con un piano HACCP che dovrebbe gestire la promiscuità delle attrezzature utilizzate sia per i prodotti destinati ai consumatori che ai componenti la famiglia. Anche il bagno sarebbe quello di casa e può essere unico.

“Un ristorante può ricevere controlli da NAS, Polizia Amministrativa, Vigili Urbani, ASL Capitaneria, mentre per la trasformazione e il consumo nella casa dell'agricoltore il controllo è assegnato ai veterinari e ai servizi di igiene degli alimenti territorialmente competenti. Per un ristoratore è inoltre impensabile usare l'attrezzatura della cucina di casa.

Investiamo molto nella formazione dei nostri dipendenti e cerchiamo di valorizzare i prodotti del nostro territorio in tutti i menù e siamo felici di vendere i prodotti di chi produce sulla nostra tavola. Non ci fa piacere sapere che i nostri fornitori possono fare quello che facciamo noi, somministrare pasti in “home agri restaurant” senza avere le stesse regole di governo che valgono per le oltre 14mila imprese del settore, commenta **Emanuele Frongia di Confcommercio**.

Le regole che artigiani trasformatori ed esercenti ristoratori devono rispettare hanno la finalità di garantire qualità del lavoro e tutela del consumatore. Per chi svolge le nostre stesse attività devono valere le stesse regole. Il rischio altrimenti è dare vita a fenomeni di concorrenza sleale, conclude **Sebastiano Rosu, "responsabile pubblici esercizi di Confesercenti**.

Capiamo la necessità delle imprese agricole di dare valore aggiunto al proprio prodotto chiudendo la filiera ma le regole a cui si devono attenere per trasformare e somministrare, devono essere le stesse che valgono per il comparto della ristorazione, oppure si deve

consentire a questi ultimi di adottare le regole che si stanno adottando in applicazione della LR 28 per gli agricoltori e magari anche lo stesso regime fiscale.

Le direttive dovevano prendere vita entro 120 giorni dall'adozione della legge, ma solo quest'anno l'assessorato ha dato vita al provvedimento che dovrà andare in Giunta e in V Commissione. C'è da chiedersi se con bar e ristoranti chiusi fosse questo il momento più opportuno di intervenire.

Cagliari, 16 Aprile 2021