

## LEAR: più libertà per i posti autorizzati: ma attenzione alle norme antincendio o alle perizie foniche

Avv. Marco Garbani, responsabile Ufficio Giuridico di GastroTicino

Tra le novità della Legge sugli esercizi alberghieri e sulla ristorazione (LEAR), entrata in vigore lo scorso mese di giugno, vi è la semplificazione del numero dei posti complessivo autorizzati all' esercente. La LEAR non prevede più una distinzione tra posti esterni e interni: l' esercente può scegliere il numero (che è quello complessivo) e spostare i tavoli dove vuole, sia fuori che dentro. Non è solo un vantaggio di elasticità ma anche di scelta: l' esercente può anche decidere di chiedere un' autorizzazione di posti inferiore. Per esempio, se il locale è occupabile per 100 posti, l' esercente potrà tenerne anche solo 60 (in tutto) se intende lasciare più spazi tra i tavoli o "giocarsela" tra posti esterni e interni. Diciamola tutta: alla nuova LEAR interessa solo la tassa annua che si calcola per posto, non quanti sono quelli autorizzati.

Questo vantaggio trova però tre limitazioni che traggono origine dal diritto federale, quindi all' esterno della LEAR. La prima consiste nel numero massimo di posti interni che è determinato dalle norme antincendio: il numero può dipendere da diversi fattori, quali le modalità di fuga e l' ampiezza del locale; questo viene determinato dalla relativa perizia. La seconda limitazione consiste nel possedere una perizia fonica se si estendono i posti già autorizzati dal vecchio diritto nella decisione di idoneità del locale: è evidente che 80 avventori all' esterno fanno più rumore la sera (o nei festivi) rispetto a 30; la perizia fonica è prevista dall' ordinanza sull' inquinamento fonico.

Infine, la terza limitazione consiste nel numero di avventori che contemporaneamente possono consumare derrate alimentari prodotte in cucina: è possibile avere 100 posti nel locale, ma se la cucina è predisposta solo per 40 persone, non potranno mangiare contemporaneamente più di 40 persone. Qui è la legislazione federale sulle derrate alimentari a dettare legge. Durante il pomeriggio pubblico tenutosi a Rivera, il Laboratorio cantonale ha precisato che, nel nostro esempio, non sarà impedito ad altri 60 clienti di occupare il locale: solo che non potranno usufruire di offerte provenienti dalla cucina. Se i funzionari avranno maggiori difficoltà a dimostrare chi sgarra, di riflesso chi verrà colto a "barare" rischierà grosso, in ogni caso molto più di prima.

Nell' insieme le nuove regole, se ottimizzate a dipendenza dello specifico caso, porteranno più vantaggi che complicazioni. Nondimeno, non costituisce peccato chiedere lo stesso metro di applicazione quando si autorizzano altri spacci esterni o interni.

### Tabella riassuntiva sulla questione dei posti negli esercizi della ristorazione

<b>Principio 1</b>	LIBERA SCELTA COMPLESSIVA DEI POSTI DELL' ESERCIZIO VERSO L' ALTO	Serve per quantificare la tassa LEAR (alcol sopra i 18°V)
<b>Principio 2</b>	LIBERA SCELTA COMPLESSIVA DEI POSTI VERSO IL BASSO: LA GRANDEZZA DEL LOCALE È ININFLUENTE	Serve per quantificare la tassa LEAR (alcol sopra i 18°V)
<b>Eccezione 1:</b>	LIMITAZIONE INTERNA	Il numero massimo è determinato dal comune (regolato dalla certificazione antincendio)
<b>Eccezione 2:</b>	LIMITAZIONE ESTERNA	Il numero massimo di persone all' esterno è determinato dal comune (regolato dalla perizia fonica)
<b>Eccezione 3:</b>	LIMITAZIONE DI CHI USUFRUISCE DI PRODOTTI DELLA CUCINA	Il numero massimo di avventori che mangiano/consumano contemporaneamente è determinato dal Laboratorio cantonale
<b>Deroghe alle eccezioni</b>	IN CASO DI EVENTI PARTICOLARI	Vanno chieste all' autorità competente per l' eccezione

